

Pécsi Tudományegyetem
Természettudományi Kar
Földrajzi Intézet

**A sörturizmus, mint új turisztikai termék
Magyarországon – esélyek, lehetőségek**

Témavezető: Dr. habil Csapó János

Készítette: Wetzl Viktor



2014

Tartalomjegyzék

1. BEVEZETÉS, PROBLÉMAFELVETÉS	3
2. CÉLKITŰZÉSEK	5
3. KUTATÁSI MÓDSZEREK	6
3.1. Szakirodalmi áttekintés	6
3.2. Adatbázis építés	6
3.3. Interjúk készítése	6
3.4. Terepbejárás	7
3.5. Digitális megjelenítés	7
3.6. A sörút kialakításának koncepciója	7
4. KUTATÁSI ELŐZMÉNYEK	8
5. EREDMÉNYEK	9
5.1. A hazai sörgyártás történelmének rövid bemutatása	12
5.2. Mitől sörút a sörút?	15
5.3. A Frank Sörút tematikája	16
5.4. A kézműves sör és a minősített ivó definiálása	17
5.5. A magyar kézműves sörkultúra	19
5.6. A hazai sörgyártás földrajzi-térbeli sajátosságai	23
5.7. A sörutak kijelölése	26
6. A KUTATÁS TOVÁBBI IRÁNYAI	32
7. ÖSSZEFOGLALÁS, KÖVETKEZTETÉSEK	33
8. IRODALOMJEGYZÉK	35
8.2. Internetes források	37
9. ÁBRA- ÉS TÉRKÉPJEGYZÉK	38
10. MELLÉKLETEK	39
10.1. Kisüzemi főzdeleltár	39
10.2. Minősített ivóleltár	42

1. Bevezetés, problémafelvetés

A turizmus a modern kor globális társadalmi jelensége, melynek nemzetközi és hazai színtereinek meghatározó elemei a tematikus utak, parkok. Ezek a legdinamikusabb növekedést tudták elérni az elmúlt 50 évben az idegenforgalmi szektorban (Michalkó, 2007). A tematikus kínálatok a turizmus legújabb trendjeihez illeszkednek, és rendkívül gyorsan képesek alkalmazkodni az idegenforgalmi kereslethez és a társadalom elvárásaihoz.

Hazánkban a tematikus utak számos képviselője megjelenik, így gasztronómiai utak, élményparkok, különböző kalandparkok, kerékpárutak, túraútvonalak.

A dolgozat a gasztronómiai témájú tematikus utak kutatására épül. A mai turizmusban a helyi termékek iránti érdeklődés és a locavore mozgalom megjelenése tetten érhető, ezek mellett a tematikus utak népszerűsége is töretlen az elmúlt években, évtizedekben (Jónás-Berki, 2010). A kultúrált borfogyasztás hosszú ideje jelen van Magyarországon, létrejöttek a magas szintű szolgáltatást nyújtó borutak (Villány-Siklós Borút, Tokaj-Hegyalja Borút, stb.), létezik már a hazánkban nagy népszerűségnek örvendő pálinkának is tematikus, gasztronómiai útja (Békési Szilvapálinka Útja) (<http://www.palinkaut.hu>). Ezek a gasztronómiai túrák egytől-egyig egyedi szolgáltatásokat kínálnak és egyfajta biztosítékot adnak arra, hogy a fogyasztók valóban a legkiválóbb, legmagasabb minőségű termékeket fogyasztják, ezt elősegítik a különféle eredetmegjelölések, eredetvizsgák is. (Csizmadia L. – Erdősi M. – Szabó G. 2012, Szabó G. 2013)

Véleményem szerint a fentiekén túl hazánkban az utóbbi években felértékelődött egy másik, az előbbieken mellett fogyasztott ital, a sör. Ki kell emelnünk, hogy a nemzetközi turizmusban már megjelent a sörút a tematikus turizmus kínálatában, természetesen elsőként Németországban (Fränkische Bierstrasse, Bayerische Bierstrasse) (<http://www.bierstrasse.de>) Észak-Bajorországban. A nagyüzemi sörgyártásnak közismert hagyománya van Magyarországon is (pl. Dreher Sörgyárak Zrt. 1854 óta, Pécsi Sörfőzde 1848 óta), ugyanakkor kutatásaim is bizonyítják, hogy hazánkban a megszokott termékek mellett már a kézműves sörök térhódítása is egyre inkább tetten érhető. Fokozódó

népszerűségük alapját az adja, hogy ezek az italok a legnagyobb tisztaságú alapanyagokból, egyedi, esetleg családi receptúrák alapján kisközönségnek készülnek, viszont egyre több helyen fogyaszthatóak, évről-évre több rendezvény és fesztivál épül köréjük, nem beszélve arról, hogy a kisüzemi sörfőzdék szép számban vannak jelen a piacon. Az ezredforduló előtt több száz kisüzemi sörfőzde működött, ma félszáz körül alakul a számuk. Ezen tényezőket végiggondolva véleményem szerint a - kézműves sör - bevezetése a magyar turizmus tematikus kínálatába mindenképp időszerű, így dolgozatomat is alapvetően ezen elgondolás bizonyítására (vagy elvetésére) építettem fel.

A kutatás tehát a sörút, mint gasztronómiai tematikus út, létrejövetelének a hazai feltételeit és lehetőségeit vizsgálja és javaslatokat tesz nemzetközi példák alapján hazai sörutak megteremtésére. Meg kell jegyezni továbbá, hogy a sör turizmusba való bevezetésével foglalkozó turisztikai témájú tudományos munkák eddig még nem születtek, ezért a kutatás véleményem szerint nóvumnak tekinthető.

2. Célkitűzések

A kutatás témája a sör, mint lokális gasztronómiai termék és annak bevezetése a magyar turizmus tematikus kínálatába, a sörút, sörutak kijelölése: Ennek függvényében a következő célkitűzések kerültek meghatározásra:

- 1. Egy átlátható, országos kisüzemi sörfőzde-leltár kidolgozása, ami a dolgozat elkészítéséhez stabil pillérként szolgál.**
- 2. A magyar kisüzemi sörgyártás földrajzi-térbeli sajátosságait meghatározni, illetve alapvető földrajzi mintázatait értelmezni.**
- 3. Megismerni a kisüzemek és a nagyüzemek kapcsolatát, továbbá megvizsgálni a kisüzemi főzdék minősített ivókkal való kapcsolatrendszerét.**
- 4. Turizmusföldrajzi alapon kijelölni olyan területeket, ahol létrehozhatók működtethető sörutak.**
- 5. Igazolni, hogy az általam kidolgozásra került sörutak megfelelő módon egészítik a vonatkozó térségek turizmusának kínálati palettáját.**

3. Kutatási módszerek

A kutatás során egyaránt alkalmaztam primer és szekunder kutatási módszereket, a módszereket az alábbi módon használtam fel a dolgozat elkészítéséhez. Megjegyezném, hogy a szekunder források elemzését gátolta, hogy hazánkban marginálisan állnak rendelkezésre tudományos szakkönyvek a sörgyártásról és a sörgyártás történetéről.

3.1. Szakirodalmi áttekintés

A kutatás megírásához elengedhetetlen volt a tematikus turizmussal foglalkozó, illetve a gasztroturizmussal foglalkozó szakirodalmak megismerése. Mivel a sörutakkal kapcsolatban Magyarországon még nem születtek tudományos írásművek, ezért rögtön külföldi szakirodalmakhoz nyúltam. A kutatás elméleti hátterét turizmus elméleti szakkönyvek, vidéki és gasztronómiai turizmussal foglalkozó tudományos publikációk, doktori értekezések adják.

3.2. Adatbázis építés

A kutatáshoz elengedhetetlen tudni, mennyi kisüzemi sörfőzde van Magyarországon, ehhez azonban nem áll rendelkezésre egy teljes adatbázis, ezért egy több forrásból származó adatbázis összeállítása volt a kutatás során a legelső, hogy megtudjam, hol és mennyi sörfőző üzem található. Az adatbázis elkészítéséhez rengeteg telefonbeszélgetést folytattam, több tucat e-mailt váltottam, melynek során negatív tapasztalatként szeretném megjegyezni, hogy a legtöbbször sajnos ritkán érkeztek válaszok, így a fentiek és a folyamatos összeolvadások és névváltoztatások miatt nagyon nehéz pontosan megmondani, mennyi a kisüzemek száma ma Magyarországon, azonban nagy közelítéssel meg lehet becsülni.

3.3. Interjúk készítése

A kutatás primer fázisához elengedhetetlennek tartottam személyes tapasztalatok megszerzését, így mélyinterjút készítettem kettő kézműves sörfőzde

ügyvezetőjével Késmárki Katalinnal (Magyarhertelend) és Kiss Lászlóval (Dombóvár). Ezen kívül a keresleti oldalt is felmértem. Hozzávetőleg 200 főt kérdeztem meg személyesen, hogy megtudjam, mekkora az érdeklődés a minőségi sörfogyasztás kultúrájának megismerése iránt. A személyes megkérdezés a megkérdezettek korának és életvitelének nagy hasonlósága miatt nem minősül reprezentatív felmérésnek.

3.4. Terepbejárás

Kisüzemi sörfőzdében tett személyes látogatást Magyarhertelenden tudtam megszervezni. Fontosnak tartottam a kínálati oldal vizsgálatát is. Pécsen három vendéglátóhely is foglalkozik kézműves sörök forgalmazásával, ezeknek a vendéglátóhelyeknek a tulajdonosaival folytatott interjú keretében tudtam meg többet a fogyasztási szokásokról, beszállítói kapcsolatokról és egyes “márkák” népszerűségéről.

3.5. Digitális megjelenítés

A kutatás következő szakaszában az általam elkészített kisüzemi sörfőző-leltár digitális térképészeti megjelenítése következett, így GIS módszerekkel is vizsgálhattam a földrajzi mintázatot, melyhez az ESRI ArcGIS térinformatikai szoftvercsomagját használtam.

3.6. A sörút kialakításának koncepciója

A kutatásban egyre jobban elmélyülve megfogalmazódott a sörút kialakításának koncepciója: nemzetközi példák alapján, azok tematikáját átvéve létrehozni hazánk egyes területein sörutakat, sörtúrákat, ahol a hazai sörfogyasztási kultúrát, a sörtörténelmet, a sörgyártás technológiáját, annak hőjét, az alapanyagok ízét, illatát, települések történetét, fejlődését, etnográfiai jellemvonásait, közösségének szokásait megismerheti a látogató. A fentiek alapján egyértelműen látszik, hogy egy sörút kialakítása komplex turisztikai termékként kezelendő, többek között ezért is éreztem komoly kihívást a téma kutatásában.

4. Kutatási előzmények

A sörút a nemzetközi turizmusban nem számít újkeletű terméknek, viszont a magyar turizmus tematikus rendszerében nem találkozunk ilyen jellegű kutatási témákkal, ezért a szekunder elemzés is szinte kizárólag idegen nyelvű szakiradalmakból történt. A hazaiak közül a tematikus utakkal foglalkozó irodalmakat (Puczkó – Rátz, 2002; Jónás-Berki et al. 2008, 2010; Aubert, 2007; Dávid et al. 2011) tanulmányoztam először.

Magyarországon az italokhoz kapcsolódó gasztronómiai tematikus utakat számos bor-és pálinkaút képviseli. A magyar társadalomban a bor-és pálinkafogyasztásnak jelentős történeti beágyazottsága van, így a borutakkal és pálinkautakkal számos kutató foglalkozik (Máté – Szabó, 2012; Várhelyi, 2012; Erdősi – Szabó, 2012; Forman, 2009).

Ezek után a gasztroturizmust (Aubert, 2006; Gross, 2011; Richards, 2003) vettem górcső alá, és itt ért az a felfedezés, hogy a sörturizmus jellemzően a többi gasztroturisztikai termékkel ellentétben nem csak a vidéki, hanem a városi turizmus színtere is. A hazai gasztroturisztikai szakkönyvek, cikkek nem foglalkoznak a sör potenciális turisztikai perspektívájával.

Német és angol szakirodalmak (Freyer, 2006; Steinecke 2006; Richards, 2003) közvetlenül foglalkoznak a tematikus kínálaton belül a sörutakkal, sörtúrákkal, itt szeretném megjegyezni, hogy a német kutatók külön kategóriába sorolják a sörutakat, a kulináris kultúrához kapcsolódó kategóriába, ami nem kizárólag gasztronómia és nem kizárólag kutúra.

5. Eredmények

A dolgozat készítése során nemzetközi turisztikai és statisztikai weboldalak adatai alapján elkészítettem egy összesítést, ami megmutatja, hogy mekkora a sörborfogyasztás egy főre vetítve literben 2011-ben Európa egyes országában (1. táblázat, 2. diagram). Mindkét italra vonatkozóan frissebb adatok nem álltak rendelkezésemre (borhoz kapcsolódóan frissebb adatok is elérhetőek). Az ábrát a Deutsches Weininstitut és a Wine Institut of California adatai alapján készítettem el, ellenőrzésképpen a statista.de statisztikai weboldal vonatkozó adataival összevettem, így kiderült számomra, hogy teljesen ugyanazok az adatok az USA-beli és a német intézmény esetében.

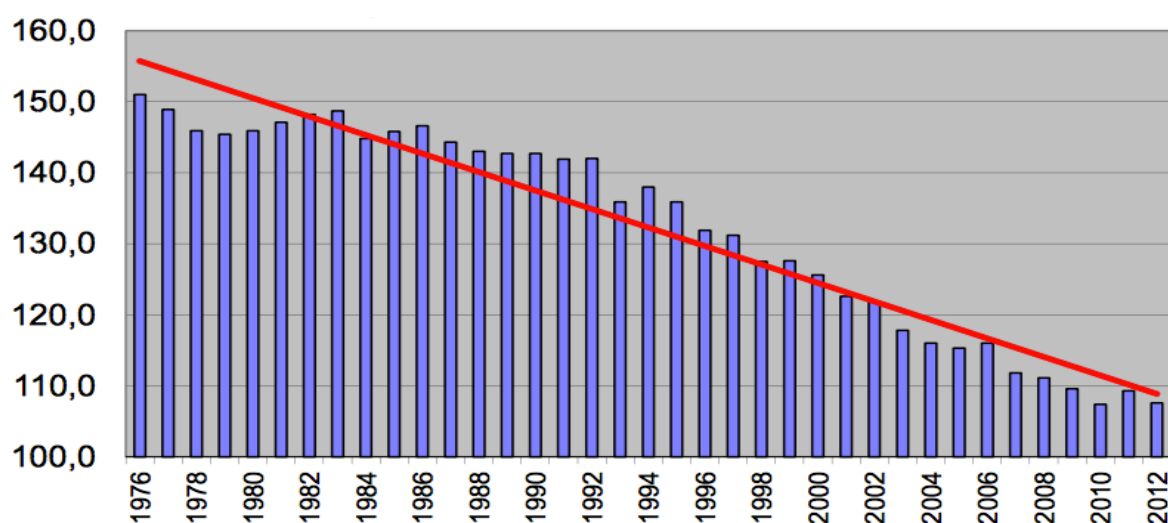
	Sör	Bor
Csehország	154	18,96
Ausztria	108	25,66
Németország	107	24,23
Lengyelország	95	0
Litvánia	90	0,09
Írország	90	5,86
Románia	89	19,91
Finnország	87	5,25
Luxemburg	85	9,6
Szlovénia	81	38,57
Észtország	78	2,91
Belgium	78	22,86
Horvátország	74	49,87
Nagy-Britannia	72	20,3
Hollandia	71	20,92
Szlovákia	70	17,8
Bulgária	69	20,23
Lettország	69	25,82
Dánia	66	13,27
Magyarország	61	24,22
Norvégia	59	17,46
Svájc	58	40,58

Svédország	53	7,75
Portugália	53	42,2
Ciprus	51	14,67
Spanyolország	48	21,58
Málta	45	24,16
Görögország	35	23,99
Olaszország	30	37,66
Franciaország	30	45,61
Törökország	11	0,17

1. táblázat: Európai országok alkoholfogyasztási szokásai 2011-ben(liter/fő)

Forrás: www.brauer-bund.de, www.wineinstitute.org

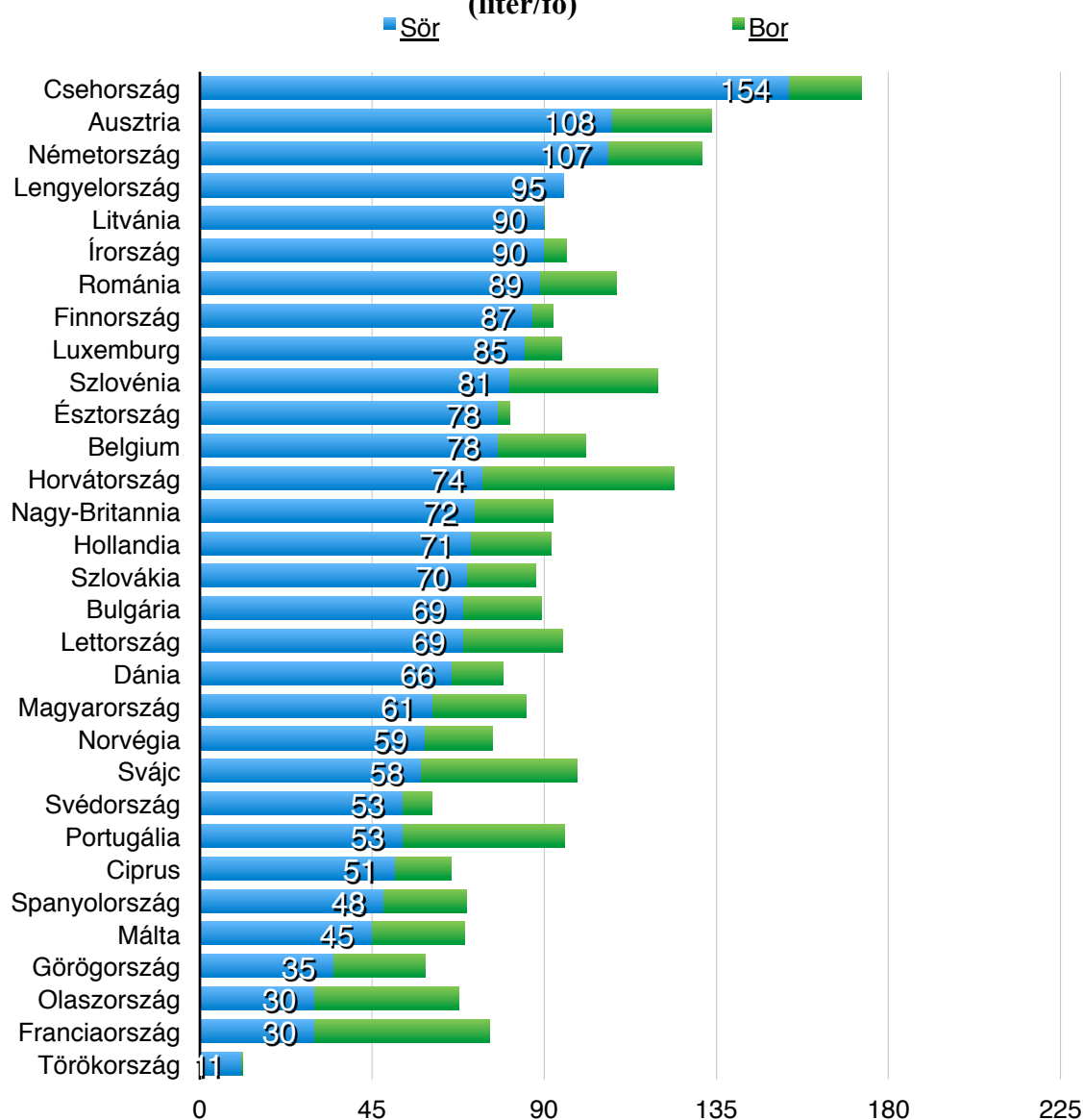
A táblázat adatai a sörfogyasztás szerint rendeztem csökkenő sorba. Láthatjuk, hogy Magyarország számos ország mögé szorul ezen a listán, pedig azt gondolnánk, hogy a sok hazai sörmárka jelenlétében biztosan több sört fogyasztunk. Ebbe a statisztikába csak a nagy sörmárkákat számolták bele, azokat, amiket minden kiskereskedelmi egységben vagy vendéglátóhelyen megvásárolhatunk. Tehát a kisüzemi sörök fogyasztására vonatkozóan nincs semmilyen adatunk. Az általam megkérdezettek szerint némileg változtatna a számokon, ha a kézműves sörök fogyasztását is beleszámítanánk, de a magyar sörfogyasztók rendkívül árérzékenyek, emiatt jelentős növekedést nem tapasztalnánk, ha korrigálnánk a kézműves sörök fogyasztásával a táblázatot. Németország esetében mindenképp érdekes, hogy az elmúlt közel negyven évben a sörfogyasztás a korábbi kétharmadára csökkent. (1. diagram)



1. diagram: Németország sörfogyasztása 1976-2012 közt (liter/fő)

Forrás: www.bayrisch-bier.de

**A 2011 évi sör-és borfogyasztás Európa egyes országaiban
(liter/fő)**



2.diagram: Sör-és borfogyasztás 2011-ben(liter/fő)

Forrás:www.brauer-bund.de, www.wineinstitute.org

A számok, valamint a hazai sörgyártás csekély története miatt joggal állhatunk kételyekkel a hazai sörturizmus útjába, de nem szabad megfélekednünk a mai trendekről, amikor a kisüzemi sörgyártás reneszánszát kezdi élni, így véleményem szerint, még ha kissé hatásvadásznak is hangzik, de hazánkban egyfajta sörforradalom folyamatának lehetünk szemtanúi.

5.1. A hazai sörgyártás történelmének rövid bemutatása

Ha a hazai sörgyártás folyamatait kutatjuk, akkor a sörgyártás történetiségét nem hanyagolhatjuk el. Mind a nagyüzemi sörgyártás, mind a kisüzemi sörgyártás élt már szebb napokat. A dolgozatban a sörutak létrehozásának feltételéül szolgáló kisüzemi sörfőzdék történetiségével foglalkoztam mélyebben.

Koncepcionális kérdés volt, hogy mekkora időtávot öleljen fel a kutatás. Jelenleg 40-45 sörelőállító van hazánkban, pontos számot nem lehet tudni, a folyamatos összeolvadások, kiválások miatt, de vannak ún. vándor-főzetők, akik a konyhájukban saját receptúrájukat kísérletezik ki és valamelyik kisüzemben bér-főzetik, és vannak gerilla-főzők, akik otthon a legklasszikusabb manuáltechnikákkal főznek, ezek miatt a lista sosem lesz teljes (interjúk, mélyinterjúk alapján).

Ez a félszáz főzde 20-25 évvel ezelőtt közel háromszáz volt, de az 1948 előtti időszakban még több kisfőzde volt hazánkban.(saját gyűjtés)

A sörfőzdék térbeli sűrűsége nagyjából megegyezett a malmokéval. Minden nagyobb településen volt malom, pék és általában egy kis sörfőzde is, ezek a malmok akkoriban biztosították a sörgyártáshoz az alapanyagokat, amik nem feltétlenül a legmagasabb minőséget képviselték, ugyanis a gabonatermesztés nem a sörgyártást szolgálta ki, a komlót is csak kis mennyiségben tudták termelni a magyar klíma adottságai miatt és ez sem a sörgyártáshoz optimális minőségű volt. Ettől függetlenül ezek a kisfőzdék üzemeltek, kiszolgálták a település vonzáskörzetét friss, hazai sörrel. Ezek a főzdek minden esetben felső-erjesztésű söröket gyártottak és abból is az ale típust, ugyanis az ale söröket szobahőmérsékleten erjesztik, ehhez voltak adottak a gyártási technológiai feltételek.

A téma történetiségét kutatva Magyarországon mindenképp ki kell emelni múltbéli otthoni főzéseket, ahogy ma is van rá példa, az elődeink is főztek otthon sört ugyanúgy ale típusú söröket. Tavaszi árpából készített malátából és gyenge minőségű komlóból készítették az italt. Hűvösebb klímájú területeken jobb komlóval készítettek IPA söröket. Itt a komló a leghangsúlyosabb összetevő, ez egy testes, erősen komlózott keserű sör, amit mézzel és különböző pörkölésű malátákkal festettek, ízesítettek. Az IPA sörök tovább eltarthatóak, akár egy hónapig is elálltak, így messzebbre is tudtak szállítani, ha többet főzött valaki otthon.

A sör hazai történelme erősen kötődik a németekhez, így már a XVIII. században a német telepések által lakott területeken falusi, uradalmi és kolostori céhes főzdek működtek. Az ivóvíz gyakran fertőzött volt, míg a főzött árpa- és komlóléról azt gondolták, hogy megvéd minden betegségtől. (<http://hvg.hu/itthon/20060710sortenelem>)

A sörgyártás technológiájában az 1842-es újítás jelentett áttörést, amikor megjelent az ászok, más néven a lager típusú sör. Ez egy alsó erjesztésű sör, amit hűtve erjesztenek, így egy áttetsző, aranysárga, közepesen testes és illatos, kellemes, keserű utóízű italhoz jutottak. Lecserélték a fa- és ónkupákat üveg poharakra, és a sörfogyasztás színtere immáron a város lett. A nagyváros lett az új ital legfontosabb piaca, a nagy tömegű, fizetőképes lakosságot szolgálták ki ezek a főzdek.

Magyarországon az első nagyüzemek a reformkorban jelentek meg (Kőér-földi Fözde (később Kőbányai), 1844; Pécsi Sörfözde, 1848; Dreher Sörgyárak, 1854), a tulajdonosok németek voltak és elsősorban a városok német polgárságának szomját enyhítették az italok. Az első világháború idején 69 nagyüzemi sörgyár volt hazánkban, töretlen volt a forgalomnövekedés. Ezidőtájt a magyar ember ugyanannyi sört ivott, mint bort. A sörgyáraknak saját malátagyáruk volt, ezen kívül külön malátagyár is működött Budapesten, Kőbányán. (<http://hvg.hu/itthon/20060710sortenelem>)

A háború következményeként bekövetkező területelcsatolások válságba sodorták a nagyüzemi sörgyártást. Az 1920-as évek után a sörgyártás 70%-a az anyaországban rekedt, aminek 90%-a Kőbányán koncentrált, a Dreher az 1914-es termelésének csak a 7%-át tudta értékesíteni 1933-ban, a fogyasztás pedig az évi 16 liter/főről 2 literre csökkent. Ezt a válságot a gyárak egyesüléssel, profilbővítéssel próbálták túlélni. A legügyesebb kétség kívül a Dreher volt, az 1940-es évek elejére a magyar sörgyárak csaknem háromnegyedét birtokolta. A Dreher nem tudott volna talpon maradni a profilbővítése nélkül. Beszállt az élelmiszeriparba (Maul Csokigyár, Floking Konyak-és Likörgyár), de a kiürült Hagi sörgyár helyén pamutfonót hozott létre, és a szállodaiparba is belekóstolt (Hungária Nagyszálló, Dunapalota (Ritz)). A maradék nyegyed a Polgári gyár vásárolta fel, így a pécsi, soproni, kőszegi gyárakat, és a hozzá tartozó dunántúli piac nagy részét. (<http://hvg.hu/itthon/20060710sortenelem>)

1944-ben a németek megszállják a fővárosi sörgyárakat és lőszergyárat, repülőgép összeszerelő üzemet, nitroglicerint gyártást indítottak az üzemek csarnokaiban, pincéiben.

A sörfogyasztás alapvetően megváltozott a szocialista érában. 1949 előtt a legtöbb sör csapról fogyott, a Kádár-korszakban ez az arány 10% alá csökkent, de a fejenkénti évi sörfogyasztás meghaladta a 100 litert. A magyar sörgyárak nehezen tudták kielégíteni a kereslet igényeit, így tervutasítás vezetett a bőcsi Borsodi gyár megnyitásához, ami átmenetileg enyhítette a hazai gyárak terheltségét. (<http://hvg.hu/itthon/20060710sortenelem>)

Igazi átalakulást a rendszerváltozás hozott. A mesterségesen meghúzott piaci határokat felszámolták, a Borsodi nem csak az Alföldön értékesíthetett, a gyárak önállóan értékesíthettek, majd a privatizáció és a fejlesztések révén a mai gyárak nyereségesen üzemelnek. A mai nagyüzemi sörrelőállítás minimum 90%-át a soproni, bőcsi és Dreher gyár adja. (<http://hvg.hu/itthon/20060710sortenelem>)

A Pécsi Sörfőzde mára már nem tartozik a nagy sörgyárak közé, inkább regionális sörfőzde, nem nagyüzem. Gyártanak nagyüzemi söröket, de készülnek kézműves jellegű sörök (Három Királyok, Pécsi Sör) is, amik kifejezetten helyi piacok kielégítését szolgálják.

A nagyüzemi sörgyártás fejlődésével párhuzamosan fejlődött a kisüzemi főzés is. Ennek virágkora a szocializmus előtti időszak volt, amikor már a technológiai feltételek adottak voltak az ászok típusú sörök gyártáshoz, de a kisüzemek akkor már a legkiválóbb alapanyagokból főztek söröket a települési igények kielégítésére.

Éppúgy, mint a nagyüzemek életében, a kisüzemeknél is az igazi átalakulást a rendszerváltozás utáni időszak hozta. Ekkor a nagyüzemek közös lobbijának eredményeként, ami a piaci részesedésüknek és tőkeerejüknek köszönhető, oly mértékben emeltették a jövedéki adóterheket, hogy ezzel ellehetetlenítették a kisüzemi sörgyárak életben maradását. A 1990-es évek elején közel 300 működő kis gyár száma mára drasztikusan lecsökkent. 1994-ben 18 kisüzem megalapította a Kisüzemi Sörfőzdek Egyesületét, az egyesület fő feladatának tekintette a sörfőző szakmunkás képzés megszervezésének lehetőségét, szakmai oktatásokat, sörtechnikai kiállításokat, szakmai szimpóziumokat, külföldi üzemlátogatásokat szervezett. A miskolci székhelyű egyesület megpróbálta egyben tartani a kisüzemeket. Ma az ország területén található kisüzemeknek a 80%-a az egyesület tagja. (<http://www.sorfozdek.hu/bemutat.php>)

Létezik több, a kézműves sörök érdekeinek képviselésével foglalkozó egyesület, de egy teljes adatbázis hiányzik, így nehéz a közös érdekek érvényesítése. (saját gyűjtés)

5.2. Mitől sörút a sörút?

A kutatásom következő fázisában a sörturizmusban etalonnak számító Németországot, azon belül is Frankföldet vettem mintául. Bajorországban fektették le a Bajor Tisztasági Törvényt 1516-ban, ami ma is alapja a minőségi sörkészítésnek, ebben a tartományban jött létre az első sörút is, a Fränkische Bierstrasse. Németországban – természetesen a megfelelő társadalmi háttér jelenléte mellett – a sörtúra teljesítéséhez minden feltétel adott, buszokat indítanak, vannak vonatok, amik körbevisznek a sörút mentén, de lehet kerékpárúton vagy túraúton gyalogosan is teljesíteni a sörsetát. Egy sörút itt kisebb sörtúrákból áll, ezeket általában kevés (4-5) állomás (sörfőzde) jellemzi, hogy gyalogszerrel se legyen megterhelő végigjárni. A túra mentén végig gasztronómiai különlegességekkel várják a turistát és kulturális programok színesítik a túrát.

A sörturizmus kutatása során meg kell említenünk Belgiumot is, mely ország igazi kuriózum a sörgyártás területén, ugyanis itt egyaránt készítenek alsó-és felsőerjesztésű söröket, valamint az angolszász területek sörkedvelő társadama sem kerülhető ki a sörturizmus kutatásánál. Mégis a német példát tekintem etalonnak, mert hazánkban és Németországban is jellemzően az alsóerjesztésű sörök dominálnak, de a sörút későbbi üzemeltetéséhez a jól bevált belga és angolszász sörutak is kiváló példát mutathatnak.



1. ábra: A sörút kritériumrendszere
Saját szerkesztés

5.3. A Frank Sörút tematikája

A Frank Sörút kétségkívül az egyik legismertebb sörút Németországban. A sörút Bayreuthból indul és Kulmbach, Lichtenfels, Bamberg és Forchheim városain keresztül vezet, szinte közvetlenül határos az Aischgründer Bierstrasse-val. Frankföldön, pontosabban Felső-Frankföldön több, mint 200 sörfőzde van, ami a világon a legnagyobb sörfőzdesűrűséget jelenti, 2001-es Guinness-rekord, hogy Felső-Frankföldön kétszer annyi sörfőzde van, mint Bajorország más területein, és több, mint bármely tartományban Németországban, illetve több, mint bármelyik országnak Európában. (<http://www.bierland-oberfranken.de>)

Ezek alapján joggal állíthatjuk, hogy a Frank Sörút külföldi best practice-ként szolgálhat a kutatás során. Megtalálható itt is az alsó- és felsőerjesztésű sörök közül szinte mind, épp, mint Belgium sörútjain, de alapvetően Németországban az alsó erjesztésű söröket kedvelik, így különösen jó példa hazánknak, mert Magyarországon is az alsó erjesztésű sörök jellemzőek. A Frank Sörút mentén négy tematikus múzeum található, melyek mind a sörgyártásról szólnak, de megtalálható itt egy ún. Weissenbrunn bei Kronach, ami nem más, mint egy kis főzde, ahol látogatókból álló csoport (min. 12 fő) a sörfőzés alapjait megtanulhatja és a végén egy sörfőződiplomával, Hobbybraudiplom-mal gazdagodhatnak a csoport tagjai.

(<http://www.bierland-oberfranken.de>)

A sörút mentén természetesen különleges söröket is kóstolhatunk, ilyenek a füstös sörök, Aecht Schlenkeria Rauchbier, de a világhírű Steinbier-t is megízlelhetjük. A Steinbier, magyarul kősör egy sörkülönlegesség, ami már csak néhány főzdeben készül Európában. Ez az unikális ital autentikus módon, fa edényekben készül. Mivel a faedényeket direkt módon nem lehet hevíteni, ezért izzó köveket dobtak a sörlébe és így hevítették az italalapanyagokat (www.bierland-oberfranken.de). A frankok rendkívül büszkék sörtörténelmükre, erős történeti beágyazódása van a sörkultúrának, ezek miatt tekintem a Frank Sörutat követendő példának a magyar sörutak koncepciójának megalkotásához.

5.4. A kézműves sör és a minősített ivó definiálása

A kutatás során a *kézműves sörökről* beszélek, így elengedhetetlen azok szakszerű definiálása. A mai piaci viszonyok között a kézműves sörök egy módon képesek a vásárlóhoz eljutni, mégpedig úgy, ha megkérdőjelezhetelen minőséget nyújtanak a sörkedvelőnek. A mai kézműves sörök egytől-egyig a Bajor Tisztasági Törvény alapján készülnek. A Bayerische Reinheitsgebot-ot 1516-ban fektették le Ingolstadt-ban, a törvény rögzíti a sör összetevőinek a listáját. Eszerint a sör négy alapanyagból állhat:

1. tiszta víz
2. maláta
3. komló
4. sörélesztő

A hazánkban készült kézműves sörök mindegyike ezekből az alapanyagokból készül. Viszont nemcsak ennyi a különbség a nagyüzemi, multisör és a kisüzemi, kézműves sör közt. A kézműves sörökben nincs tartósítósó, nincs bennük semmilyen adalékanyag, nem pasztórizálják őket, így ezek a sörök nem állnak el hosszú hónapokig és nem tárolhatóak 20-25 °C-on a boltok polcain. A kézműves sörök friss sörök, 5-10 °C-on tárolva 10-20 nap az eltarthatóságuk. A kézműves sörökben nincs élesztőenzim, igazi élesztőgombával erjesztik őket, nincs bennük kukoricagriz, amivel olcsóbbá lehetne tenni a sörök előállítását. (saját gyűjtés)

Persze a magas minőségnek megvan a hátránya is. Az árképzésben ugyanis észrevehetjük, hogy valamivel a multisörök árai fölött van, de nem akkora a különbség, mint a minőségben felfedezhető differencia. Ez a differencia rengeteg tényező függvénye, ilyen például a sörben lévő komlótartalom. Egy átlagos kézműves sör 1-2 gramm komlót tartalmaz palackonként(0,5 liter), egy nagyüzemi sör ugyanennyi komlót tartalmaz 10 üvegenként. Ez markáns különbség, amit a hétköznapi, laikus sörfogyasztó is azonnal észrevesz. Ha valaki fogyaszt egy kézműves sört és közvetlenül utána egy multisört, akkor vizesnek érzi, ízetlennek, ez a komló ízének hiányából adódik, de ellenkező esetben előfordulhat az is, hogy a fogyasztónak annyira erősen komlós egy kézműves sör, annyira intenzív ízvilágú, hogy nem kedveli meg. (saját gyűjtés)

A komló csak egy összetevője a minőségi sörnek. A sörben lévő élesztőnek is több ezer fajtáját használják a sörfőző mesterek, de a maláta ismét egy olyan

beltartalmi elem, amit egy sörkedvelő azonnal érez. A maláta adja a sör színét, édességét. Létezik tengernyi-féle maláta, festőmaláta, árpamaláta, búzamaláta, rozsmaláta. A maláta készülhet árpából, rozsból, búzából, de általában tavaszi árpából készül. Magyarországon Dunaújvárosban van ma egy malátagyár, de nem a legjobb minőségű malátát produkálja és magas a beszerzési ára is. A malátázás tulajdonképpen a szemek csíráztatását jelenti, ilyenkor a szemeket többször felöntik (tisztítási, áztatási cél), mikor a szemek kellően átáztak egyenletes rakásokba rendezik. Forgatják, nehogy a csírázásnál keletkező hő megrongálja a szemeket. Ilyenkor a csírázás folyamata hamar beindul, ezt a folyamatot addig szabad engedni, amíg a csírázáskor keletkező diasztáz a gabonában lévő keményítőt maltózzá és dextrinné alakítja, ekkor a csírázást megszakítják, az így kapott malátát zöld malátának nevezik, ezt használja a szeszgyártás (whiskey, vodka), a sörgyártáshoz szükséges maláta további feldolgozáson megy keresztül, szárítják, aszalják. A sötétebb sörök előállításához a malátát pörkölik, ilyenkor vashengerekben, szabad tűz felett pörkölik a malátaszemeket, ezen eljárás következtében a diasztáz teljesen elveszíti a cukorátalakító képességét. Az aszalásnál a csíra a magtól elválik, így jutnak hozzá a malátacsírához és a kész malátához. (http://www.kislexikon.hu/diasztaz_a.html, <http://www.kislexikon.hu/malata.html>)

A kisüzemi sörgyártás alapanyagául szolgáló összetevők beszerzése szinte kizárólag külföldi piacokról történik. A malátát szlovák területekről, a komlót szlovén piacról, míg az élesztőket Belgiumból, Németországból, Dániából, Angliából szerzik be, de természetesen egy-egy sörkülönlegesség előállításához a világ bármely pontjáról beszerezhetik a hozzávalókat. A sörgyártásnál nincs olyan jellegű évszázad, mint a bornál, hiszen nem kapcsolódik a sör a gyártás természeti környezetéhez, ennek ellenére észre vehetjük, hogy kedvezőtlen időjárási feltételek mellett termelt komló vagy tavaszi árpa minősége, ára változhat, de ahogy írtam is, rengeteg helyről tudják a kisüzemek beszerezni a sörkészítéshez szükséges alapanyagokat. (saját gyűjtés)

A gyártásban és logisztikában is vannak különbségek. A kisüzemek nem tudnak előre legyártani nagy mennyiségeket és azokat tárolni, a kisüzemeknél nincs raktározás és szinte kizárólag rendelésre gyártanak. (saját gyűjtés)

Az előbbiekben felsoroltak csak a legnagyobb különbségeket mutatják a kisüzemi és multisörök közt, ezeken kívül számos különbség elmondható mind a gyártás technológiáját, mind a logisztikát és a gyártás mögött lévő filozófiát tekintve.

A dolgozat során kiemelt szerepet kapnak a *minősített kézműves sör ivók* is. Minősített kézműves sör ivó alatt azt értjük, mikor egy vendéglátóhely a multik kizárólagos kizárásával csak magyar kézműves söröket és sörkülönlegességeket értékesít, ami nagy jelentőséggel bír, ugyanis a multi-sörgyárok jobbnál jobb reklám- és egyéb ajánlatokkal támadják ezeket a helyeket. Ilyen szponzorálási erővel egy kézműves főzde sem bír, ezért is fontosak a magyar kézműves sörök népszerűsítésében és a sörkultúra terjesztésében a minősített ivók. (saját gyűjtés)

5.5. A magyar kézműves sörkultúra

Ahogy a fentiekben írtam, kutatásaim és interjúim folyamán kiderült számomra, hogy a kisüzemi sörfőzdék mögött nincs egy érdekképviselői szervezet, ami összefogná őket és a későbbi hálózatosodást elősegítené, amivel a piaci részesedésüket tudnák növelni, egyúttal növekvő népszerűsége szert tenni. Az első feladat tehát az volt, hogy megtudjam, hol vannak Magyarországon kisüzemi sörfőzdék. Ehhez több adatbázist vettem össze, és több, a témában érintett személyt kerestem fel, akiktől kaptam táblázatokat, de ezek a táblázatok mindegyike hiányos volt. Ezen táblázatok egybegyűrése után végül megszületett az a táblázat, amiben a gerilla-főzőkön és a vándorfőzőkön kívül az összes kisüzemi sörfőzde benne van, ami ma Magyarországon működik.

Sörfőzde neve	Sörfőzde telephelye
1. Palóc Sörfőzde	Balassagyarmat
2. Szent András Sörfőzde	Békésszentandrás
3. Lehmann Főzde	Budapest
4. Kaltenberg Sörház	Budapest
5. Mister Sörház	Budapest
6. Erpé Sörfőzde	Budapest
7. Legenda Sörfőzde	Budapest
8. Szebeni Sörfőzde	Budapest
9. Rizmajer Sörfőzde	Budapest
10. Jakab Sörfőzde	Debrecen
11. Kissler Sörfőzde	Dombóvár

12. Bigfoot Sörfőzde	Domony
13. Brandecker Sörfőzde	Ecser
14. Serforrás Sörfőzde	Felsőzsolca
15. Fóti Kézműves Sörfőzde	Fót
16. Győrzámolyi Sörfőzde	Győrzámoly
17. Blonder Sörfőzde	Jászapáti
18. Guri Sörfőzde	Jászapáti
19. Dózsa Sörfőzde	Jászdózsa
20. HBH Bajor Sörház	Kazincbarcika
21. Domján Sörfőzde	Kerekegyháza
22. Baeder Sörház	Kiskunfélegyháza
23. Hopfanatic	Kiskunhalas
24. Kapucínus Sörfőzde	Magyarhertelend
25. Mályi Sörfőzde	Mályi
26. Kaltenecker Sörfőzde	Medgyesbodzás
27. Baráthegy Sörfőzde	Miskolc
28. Rauschberg	Miskolc
29. Gyertyános Sörfőzde	Miskolc
30. Zip's Beerhouse	Miskolc
31. Bauer Sörfőzde	Nagykátá
32. Kurbely és Tsa.	Nyíregyháza
33. Osterbrau Sörfőzde	Nyírlak
34. Orgoványi Sörfőzde	Orgovány
35. Bolyki Serház	Ózd
36. Rotburger	Pilisvörösvár
37. Kárpi Sörfőzde	Soltvadkert
38. Szarvasi Sörfőzde	Szarvas
39. Szögedi Sörfőzde	Szeged
40. Stari Sörfőzde	Tapolca
41. HBH Magyar Sörfőzde	Táborfalva
42. Bázis Sörfőzde	Tárnok
43. Franzberger Sörfőzde	Üllő

44. Blonder Sörház	Vonyarcvashegy
45. Pedró Sörfőzde	Zámoly
46. Fenyves Sörház	Zsombó

2. táblázat: A magyarországi kisüzemi sörfőzdék 2014-ben

Saját szerkesztés

A táblázat alapján láthatjuk, hogy 46 kisüzemi főzde van ma Magyarországon, mely főzdeknek tehát nincs egy közös érdekérvényesítő egyesülete, aminek a tevékenységén keresztül könnyebben jutnának el a hétköznapi vásárlóhoz a termékek, könnyebben lépnének be a gasztronómia vérkeringésébe.

A kisüzemi főzdek tulajdonosai bizakodva várják a jövőt. Hazánkban – több megkérdezett szakértő véleménye szerint – épp sörforradalom zajlik, a kisüzemi, kézműves sörök iránti kereslet az első Budavári Sörfesztivállal megélénkült, ami pedig már 3 éve volt, 2011-ben. Azóta minden évben megrendezik a sörfesztivált és más kézműves sörrel kapcsolatos rendezvények is megrendezésre kerülnek az ország egész területén (Pécs-Kézműves Sörök Fesztiválja). Ezek a rendezvények mindig széles közönséget szólítanak meg a fiatalokon keresztül, a kisgyermekes családok, az idősebbek, hölgyek, urak mindenki megtalálja a maga italát. Ezek a rendezvények remek alkalmat nyújtanak az új receptek bevetésére, megtudhatja a sörfőző mester, kíváncsi-e a közönség az új receptúrára, érdemes vagy sem új ízek felé nyitni.

Minden évben megrendezik a Főzdefeszt nevű rendezvényt, aminek minden évben más város ad otthont, de ahogy említettem a Budavári Sörfesztiválon és a Főzdefesztén kívül is számos rendezvény kerül megrendezésre. (<http://www.fozdefeszt.hu>)

A tapasztalat azt mutatja, hogy a magyar sörkedvelők elkezdtek érdeklődni a különleges ízvilágú sörök iránt, ez pedig véleményem szerint a minőségi sörkultúra kialakulásának első jele. Már nem csak a szűrt világos sört fogyasztják, hanem a szűretlen, sötétebb söröket, ízesített söröket, ale-keket, IPA-kat, pale ale-keket, búza- és rozssörök iránt éppúgy érdeklődnek, mint az erősebb stout-ok vagy porter-ek iránt, a gyümölcsös sörök pedig mindig népszerűek, főleg, ha az alapsör is egy magas minőségű ital és igazi gyümölccsel ízesítik, nem pedig aromákkal. A magyar közönség éppúgy kíváncsi már a szűretlen sörökre is, nem idegen számukra az élesztő a sörben, és a komlós, üde keserűség is teret hódít.

Joggal mondhatjuk tehát, hogy ma Magyarországon *sörforradalom* zajlik. Valamennyi kézműves főzde legalább 2-3 fajta sört gyárt, de nem ritka a 7-8 fajta sör egy gyártótól, így a magyar kézműves sörpiacon legalább 200-300 féle ital közül választhatunk.

A rendezvények mellett az értékesítésben hatalmas szerepet vállalnak a minősített kézműves sör ivók.

A nemzetközi sörversenyeken elért eredmények is népszerűsítik a kézműves söröket, valamint a Miskolci Nemzetközi Sörverseny is segít a nagyobb tömegekhez való eljuttatásban.

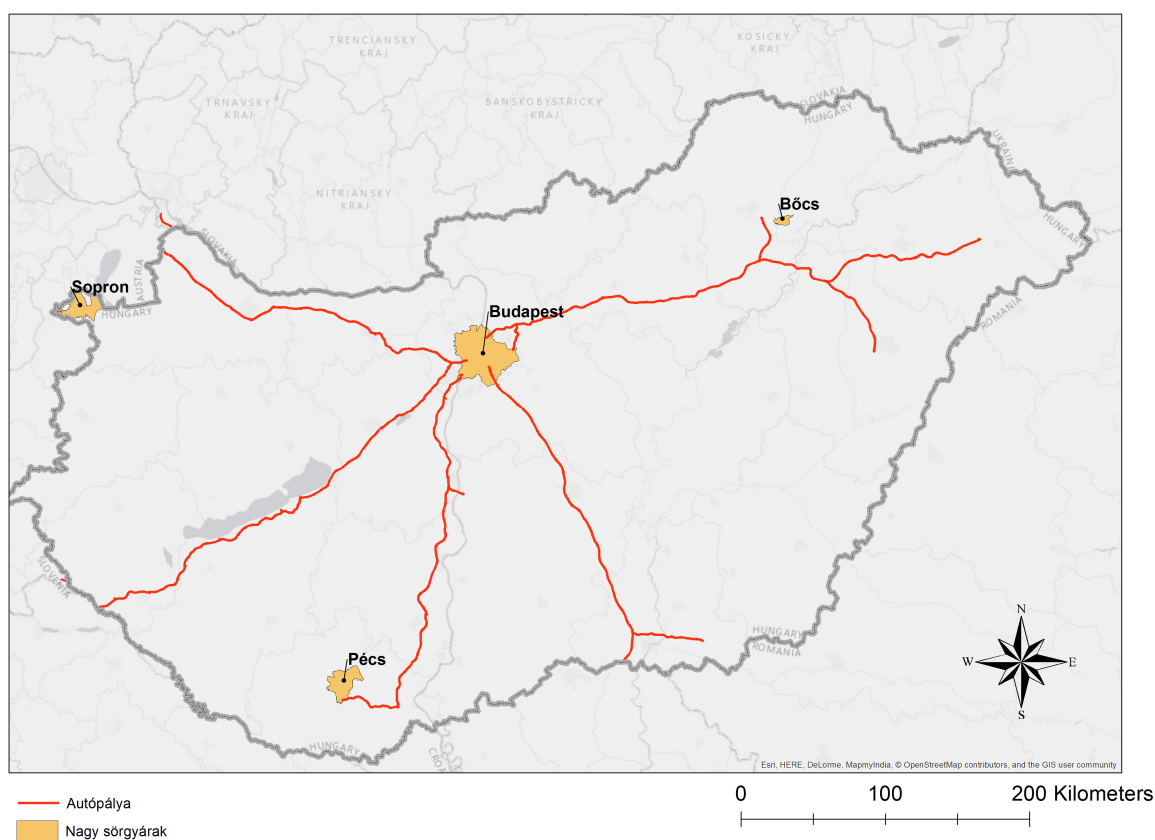
A hazai sörkultúra egyértelmű fejlődését jelenti, hogy a Budapesti Corvinus Egyetem sörfőző-mester képzést indított, aminek keretében a sörfőzés iránt érdeklődők, esetleg gyakorlatban sörfőzéssel foglalkozók megismerkedjenek a sörfőzés biológiai alapjaival, jogi és adózási feladatokkal, marketing ismeretekre tesznek szert. A képzés 4 féléves és úgy építették fel, hogy munka mellett is elvégezhető legyen. A képzésre 60 főt vettek fel, köztük többüknek van saját főzdéjük vagy gerilla-főzésekkel foglalkoznak. (saját gyűjtés)

Ezen kívül még sör-sommelier képzések indulnak, de nem ritka, hogy egy minősített kézműves ivó sörkóstolót, vagy sörismereti szemináriumot tartson.

Következtetésképpen azt szeretném kiemelni, hogy ha hazánkban a sörfogyasztás, sörkultúra olyan szintű történeti beágyazódása, mint a németek vagy belgák esetében hiányzik is, de a magyar sörtörténelem is több száz éves múltra tekint vissza, és a mai folyamatok is a sör hazai előretörését igazolják. A sör, mint gasztronómiai termék tehát kiváló alternatíva a magyar gasztronómiai turizmus kínálatában, a sörfőzdék tevékenysége és terméke egy komplex terméket nyújt a turistának.

5.6. A hazai sörgyártás földrajzi-térbeli sajátosságai

A kutatásom egyik célja volt megismerni a magyar sörgyártás térbeliségét, megkeresni a sörgyárak telepítő tényezőit. A sörgyártás történelmének kutatásánál részben megkaptam a választ a nagy sörgyárak telepítésének tényezőiről. Elsősorban a piaci igényeket próbálták kiszolgálni, így a fellépő kereslet adta helyeken jelentek meg a gyárak (1. térkép). Egy közös telepítő tényezője megfigyelhető azonban az összes nagyüzemi sörgyárnak: minden esetben egy bő- és tisztavízű forrásra telepedtek.

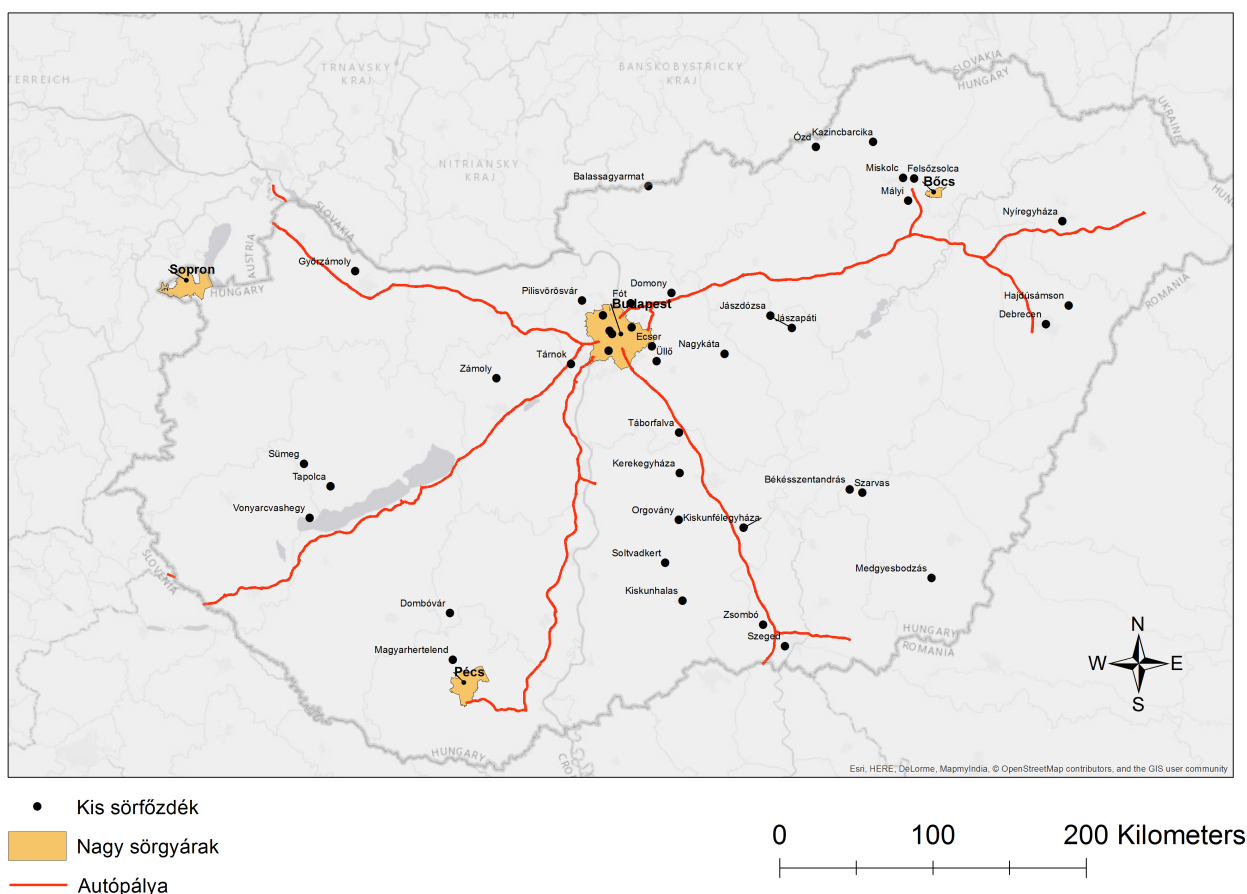


1. térkép: A nagy sörgyárak Magyarországon 2014-ben

Saját szerkesztés

A dolgozat készítése során megfogalmazódott bennem a kérdés, hogy vajon a kisüzemi főzők telepítésénél milyen szerepet játszottak a nagyüzemek? Logikus gondolatok mentén úgy véltem, hogy a jobb piacok jelenléte, a technológiai fejlődés, a kiváló alapanyagok esetleg kedvezőbb árú alapanyagok a nagyüzemek mellé vonzották a kisüzemeket.

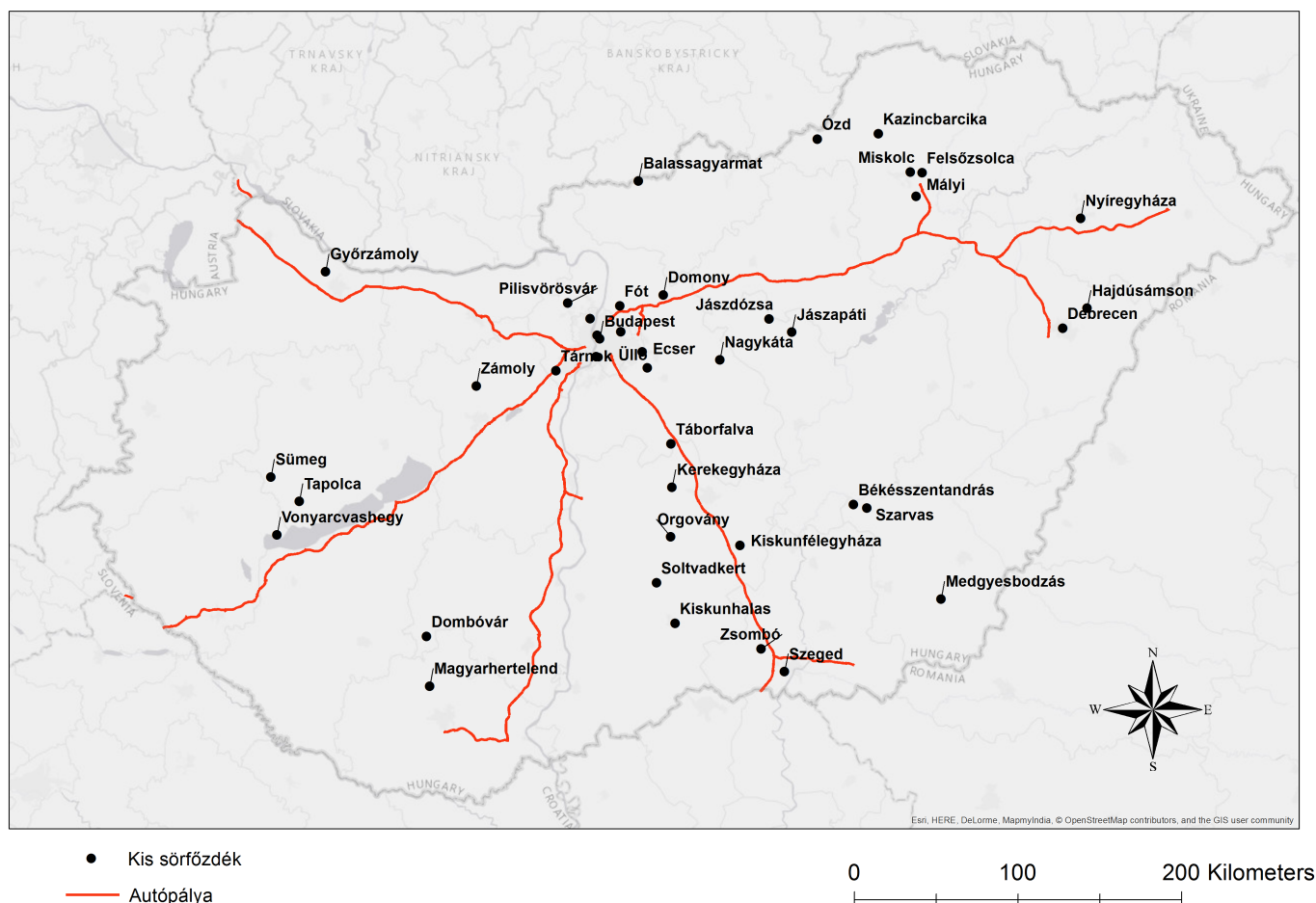
A mélyinterjúk készítése során egyértelműen megjelent a válasz előttem. Az általam megkérdezett kisüzemi főző tulajdonosok elmondták, hogy a kisüzemek általában egyes mikrotérségek központjaiban jöttek létre, és onnan szállították az italt a térség kisebb településeibe. A korai városi piacokat a nagyüzemek ki tudták szolgálni, ezért az urbánus térség jobb piacot nem jelentett. A mai piaci trendek szerint Magyarországon egy nagy piac van, Budapest, tehát a nagy gyárak mellé való berendezkedés jobb értékesítési potenciállal sem jár. A modern logisztika és szállítmányozási lehetőségek lehetővé teszik az alapanyagok eljuttatását Magyarország bármelyik szegletébe, tehát az alapanyagok beszerzése sem jelent problémát a kisüzemek számára (2. térkép).



2. térkép: Kisüzemi és nagyüzemi sörfőzdék Magyarországon 2014-ben

Saját szerkesztés

Az M5-ös autópálya mentén felfedezhető térbeli sűrűsödésre nem találtam magyarázatot, ezért felkerestem a Kisüzemi Sörfőzdek Egyesületének az elnökét Vaskó Györgyöt, aki választ adott. Az Alföldön a rendszerváltás után a kisebb vállalkezási kedv, a nyugati határvidékhez képest kevesebb kitörési lehetőség volt jellemző, így a veszteségessé váló és nagy erőfeszítések árán működtethető sörfőzdeket megtartották a családok a jobb megélhetés reményében (3. térkép).



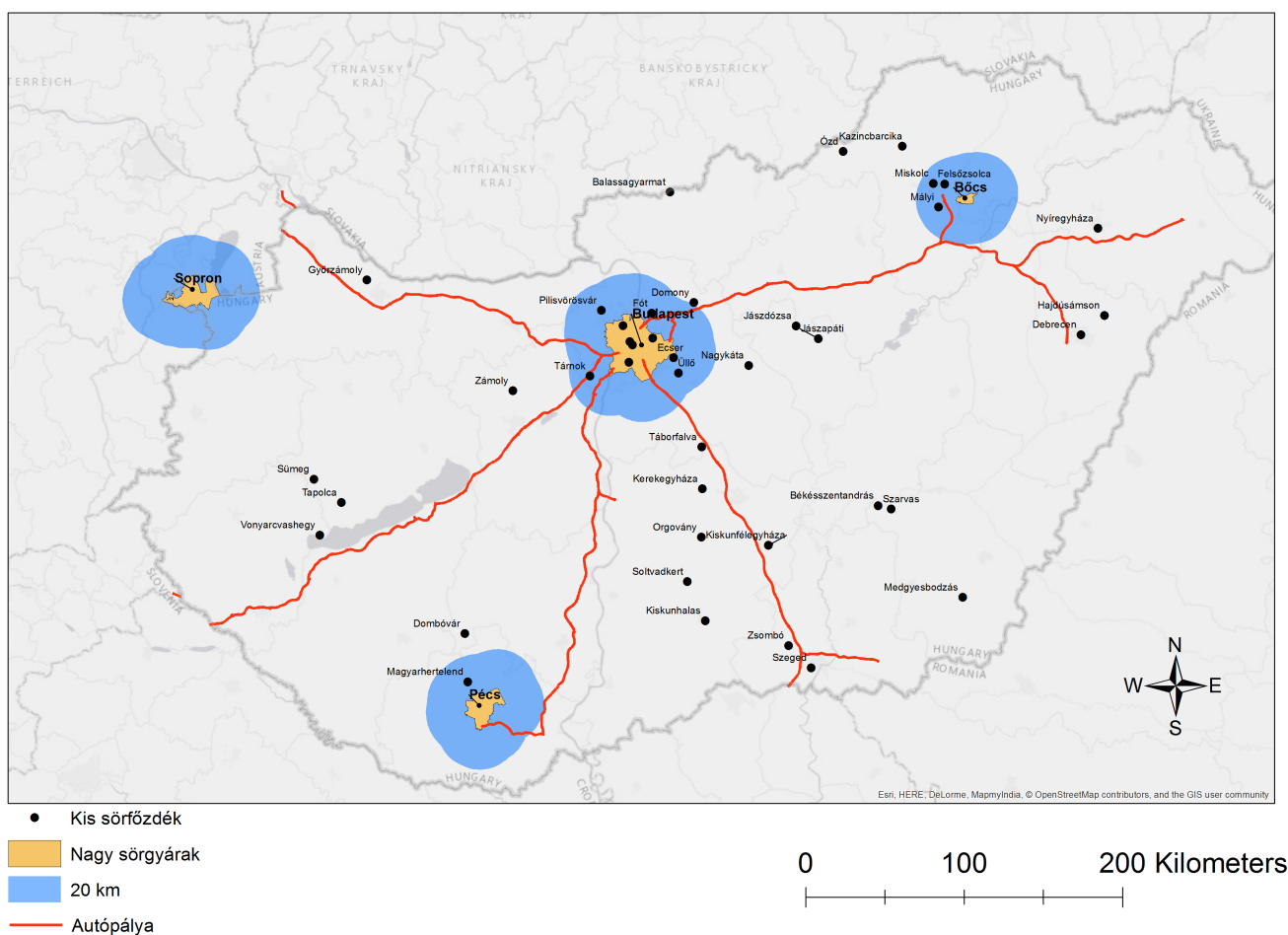
3. térkép: A kisüzemi sörfőzdek Magyarországon 2014-ben

Saját szerkesztés

6.7. A sörutak kijelölése

Sörút létrehozásához a Németországból kiragadott példát vettem alapul. Eszerint egy sörút hossza 20-25 km lehet, a területen kell, hogy jele legyen helyi turizmusnak (helytörténeti múzeumok, néprajzi múzeumok, élő néphagyományok, releváns turizmus), kell természetesen sörfőző üzem és olyan hely, ahol a sörgyártás folyamata bemutatásra kerül. Természetesen a hozzáadott értéket képezhetik a sörút mentén végigmenő gyalogos vagy kerékpáros túraútvonalak, természeti látnivalók, kulturális értékek, vízpart.

Ha létre szeretnénk hozni egy tematikus utat, gondolhatnánk, hogy szükséges hozzá egy nagy befolyással (lobbierővel) és nagy tőkével rendelkező nagyüzem is.



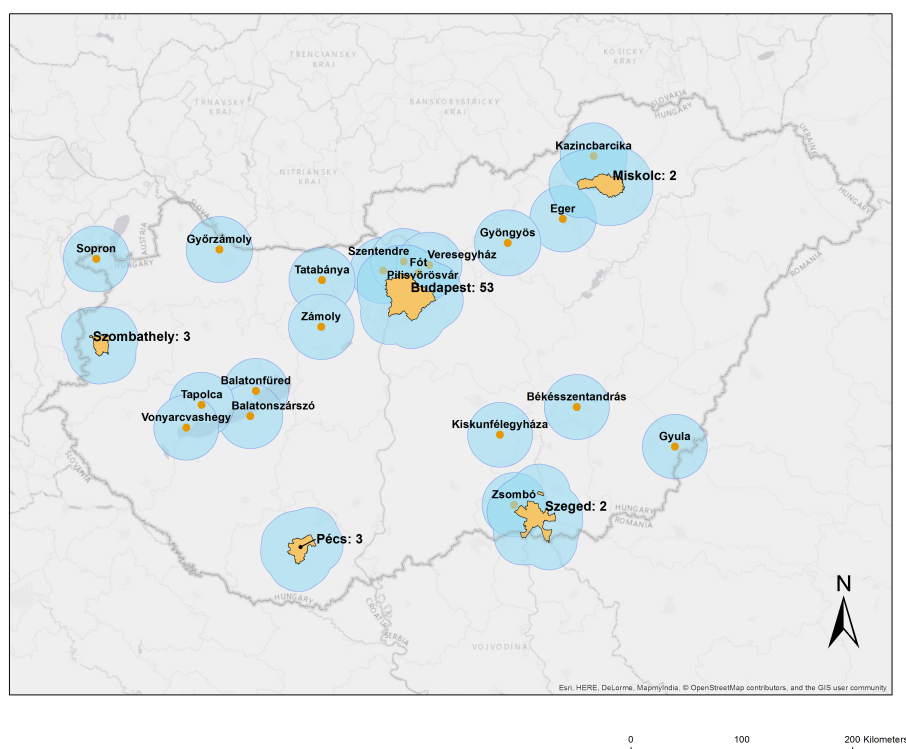
4. térkép: A nagyüzemek köré húzott 20 km-es pufferezóna

Saját szerkesztés

Ha a nagyüzemek köré húzunk egy 20 km-es pufferzónát, akkor egy fővárosi és egy Miskolc környéki térbeli sűrűsödést vélhetünk felfedezni, azonban a mai hazai sörkultúrát a kisüzemek jobban be tudják mutatni, egész egyszerűen több van belőlük jobban fedik az ország területét, különleges technológiákat, egzotikus recepteket használnak, szélesebb termékpalettával több látogatót képesek megfogni (4. térkép).

Az általam megkeresett kisüzemi főzdek tulajdonosai valamennyien elzárkóztak a nagy sörgyárakkal való együttműködéstől, mondván, hogy a nagyüzemi ún. multi-sörök nem azt a minőséget hozzák, mint a kézműves sörök és így a kézműves sörök értéke degradálódik le. Ezért a legtöbb kézműves sörfőzde tehát elzárkózott a nagy gyáraktól, ezáltal a kisüzemi sörfőzők térbeliségét vizsgálva kell kijelölni a hazai sörutakat.

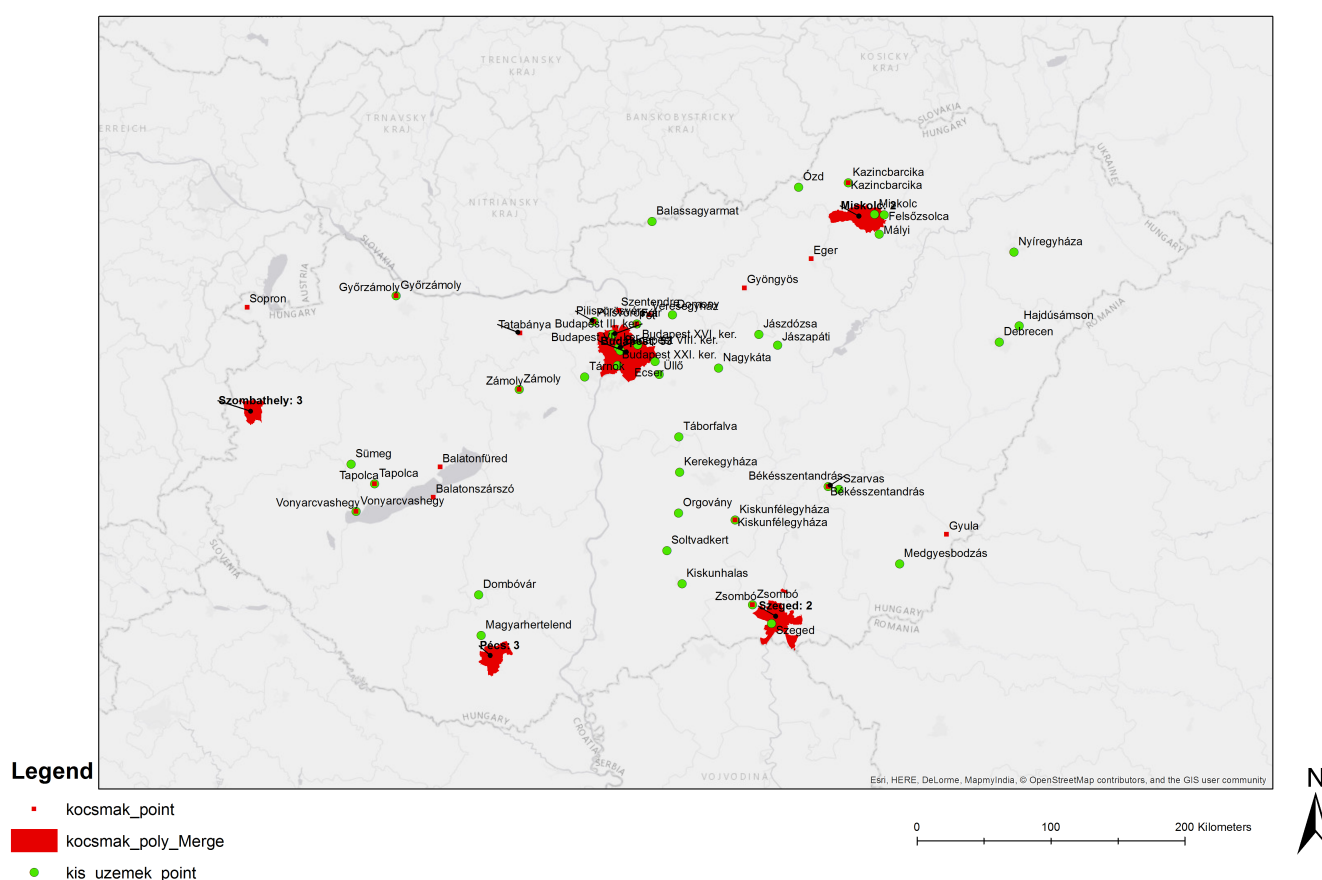
Láthatjuk azonban, hogy a kézműves főzdek csak ritka esetben mutatnak megfelelő koncentrációt a térben. A kutatás világosan rávilágított egy hangsúlyos problémára a kisüzemi sörfőzdek szinte mindegyikénél. A kézműves sörfőzők csak ritkán rendelkeznek nagyobb tömeg befogadásra és kóstoltatásra alkalmas helyiséggel. Kialakult bennem a gondolat, hogy a minősített ivók hatalmas szerepet játszhatnak a sörút létrehozásának folyamatában (5.térkép).



5. térkép: A minősített ivók köré húzott 20 km-es pufferzónák
Saját szerkesztés

A minősített ivók viszont egyedül nem képesek a sör gyártását bemutatni. Megfelelő hellyel rendelkeznek, széles választékban képesek bemutatni a hazai kézműves söröket, be tudják mutatni egyes főzőmesterek söreit, söreinek stílusát, de nem kap komplex élményt a sörkedvelő.

Így fontos alapvetése a munkának, hogy ha a minősített ivók és a kézműves főzdek együtt lépnek a turizmus színterére, akkor szinergiában, egymás hiányosságait pótolva képesek élménnyé alakítani az attrakciókat (6. térkép).

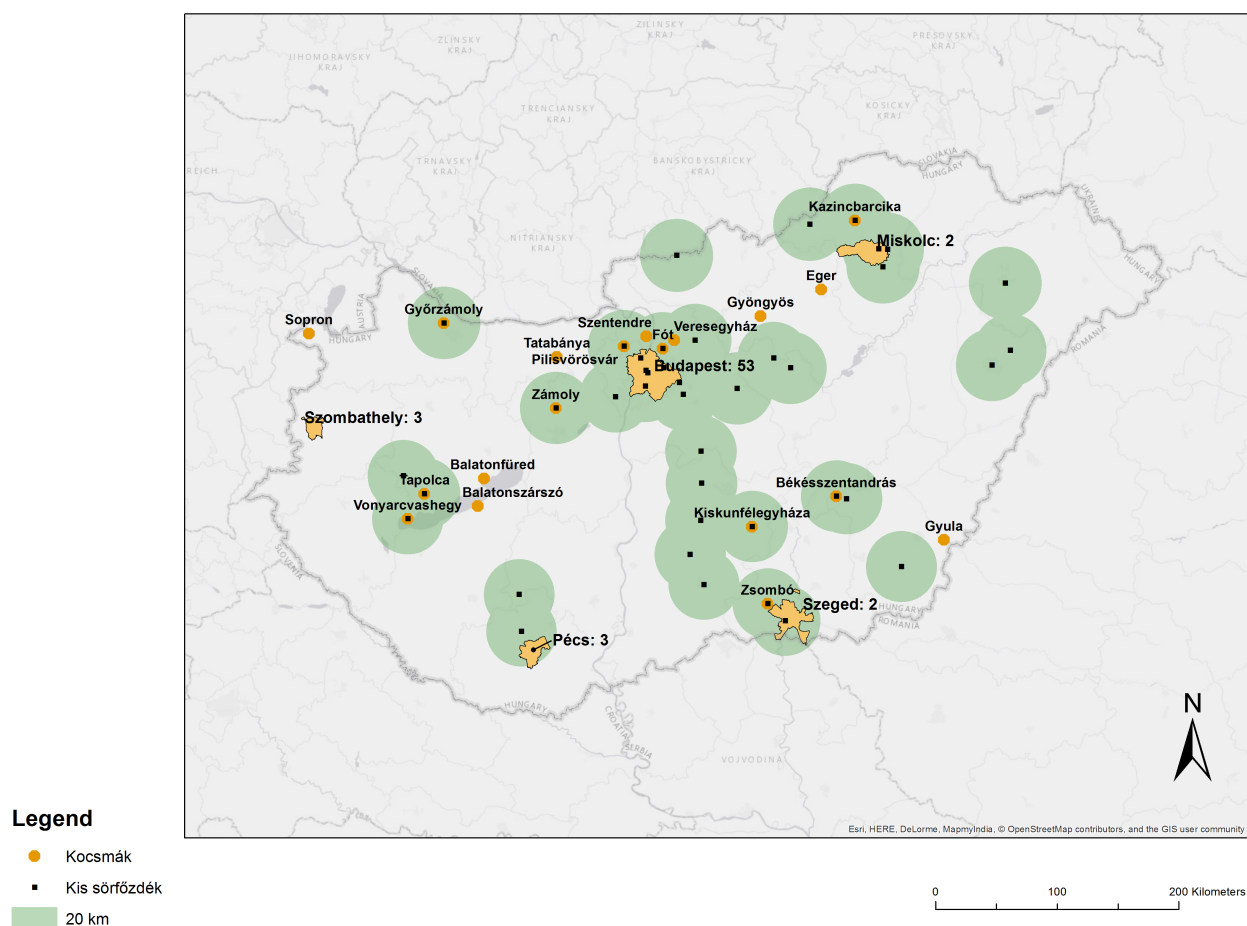


6. térkép: Minősített ivók és kézműves főzdek Magyarországon 2014-ben
Saját szerkesztés

Ezen a térképen jól látszik, hogy egyes településeken vannak kisfőzdek, egyes településeken minősített ivók, de csak néhány urbánus területen van jelen mindkettő.

Ha követjük a német sörút példáját és hozzávetőleg 20 km-es sörutakat próbálunk létrehozni, akkor egészen más képet kapunk. A minősített ivók kiegészítik az általam elképzelt sörút hiányosságait, helyet biztosítva egyes sörök nagy

közönséggel való kóstoltatására, a magyar sörgyártás, a sörfogyasztás kultúrájának megismertetésére. A kézműves sörfőzdék és a minősített ivók jó kapcsolatot ápolnak egymással, az általam megkérdezett felek pedig kivétel nélkül belemennének egy ilyen jellegű közös együttműködésbe.



7. térkép: Kézműves sörfőzdék köré húzott 20 km-es pufferzóna a minősített ivókkal 2014-ben
Saját szerkesztés

A 7. térképen a kézműves sörgyárak köré húztam egy 20 km-es kört és megjelenítettem a minősített ivókat. Ebben a módszerben a kézműves főzdek játsszák a főszerepet (látványmanufaktúra), viszont így hosszabb túrák alakulnak ki, de olyan területeket tudunk kijelölni, ahol eleve jelen van a turizmus. Egy tematikus gasztróút illeszkedne a térségek turizmusába, köthető a térségi turizmushoz és minden feltétel

adott a sörutak létrehozásához (kulturális programok, kerékpárutak, túraútvonalak, múzeumok, fürdőzési lehetőségek).

A 7. Térképen ábrázoltak szerint öt helyen jelöltem ki sörutat.

- **Pécs-Mecsek**
- **Nyugat-Balaton**
- **Budapest és környéke**
- **Miskolc**
- **Szeged**

Ezek a területek kétség kívül a kézműves sörfogyasztás előretör, van kereslet a minőségi sörök fogyasztása iránt, jelen vannak a kézműves főzdek és a minősített ivók, a kézműves sörökhöz kapcsolódó rendezvények is itt koncentrálódnak, illetve nem utolsó sorban megfelelő kereslet is található, mind a helyi lakosság, mind pedig a látogató, vagy a turistaforgalom kapcsán.

Pécs-Mecsek sörút

A Pécs-Mecsek sörúthoz a dombóvári Kissler Sörfőzde és a magyarherteleni Kapucínus Sörfőzde tartozik, valamint három pécsi kézműves ivó.

Nyugat-Balaton sörút

A Nyugat-Balaton sörúthoz a tapolcai Stari Sörfőzde, a vonyarcvashegyi Blonder Sörház és a sümeg-nyírlaki Osterbrau Sörfőzde tartozik. A Nyugat-Balaton sörút szerencsés helyzetben van, mert a tapolcai és vonyarcvashegyi főzde rendelkezik nagy vendégsereg fogadására alkalmas terekkel, ennek a két főzőnek van saját ivója is.

Budapest és környéke sörút

A fővárosi sörúthoz a Lehmann, a Kaltenberg, a Mister, az Erpé, a Legenda, a Szebeni és a Rizmajer Sörfőzde tartozik Budapestről, de ide tartozik még a Fóti

Kézműves Sörfőzde, az ecseri Brandecker Főzde, az üllői Franzberger és tárnoki Bázis Sörfőzde is. A főzők mellett számos (53) minősített ivó mutathatja be az ország más területein készített kézműves söröket.

Miskolci sörút

A Miskolc környéki sörúthoz a négy miskolci sörfőzde mellett (Baráthegy, Rauschberg, Gyertyános, Zip's) a Mályi Sörfőzde, a felsőzsolcai Serforrás és a HBH Bajor Sörház tartozik, illetve a két miskolci és az egy kazincbarcikai minősített ivó is.

Szegedi sörút

A Szegedi sörúthoz a Szögedi Sörfőzde és a zsombói Fenyves Sörház tartozik. A zsombói sörház egyben ivó is, de Szegeden találunk még két minősített ivót.

Megítélésem szerint ezek a területek lehetnek potenciális sörutak alapjai, hiszen fontos szerepet játszanak a *sörforradalom* létrejöttében, népszerűsítik a kézműves söröket és a kulturált, minőségi sörfogyasztást.

A sikeres működtetés kapcsán fontos azt is kiemelni, hogy ezeken a területeken a már létező turisztikai kínálatot kooperatív módon egészíti ki a sörút, így segítheti a térségi turizmus jövőbeli megerősödését. Azt a tényt, miszerint egy sörút nem ütné egy közeli, vagy viszonylag közeli borút vagy pálinkaút üzleti érdekeit számos szakember alátámasztotta számomra, így magam is azt vallom, hogy inkább kiegészítenék, mintsem kioltanák egymást.

6. A kutatás további irányai

A kutatási témában egyre mélyebben elmerülve rengeteg kérdés fogalmazódik meg bennem és számos ötlet jut eszembe.

A kínálati oldal kapcsán célom további sörfőzdék megkeresése, kideríteni, hogy motiváltak-e a turizmus felé nyitni. A sör típusok területiségének vizsgálata, geográfiai szemüvegen keresztül vizsgálni egyes sörfajták térbeli elrendeződését ugyancsak izgalmas kutatási téma lehet.

Érdemes további szolgáltatók bevonása a sörút működésébe, üzleteket, viszonteladókat keresni a kézműves sör és a létrehozott sörutak népszerűsítéséhez. A kézműves sörök alulismertségének egyik fő oka, hogy nehezen lehet hozzájuk jutni, így a különböző üzlethálózatokkal való együttműködés szükséges az értékesítés növeléséhez. Pécsen például két helyi termékeket is értékesítő üzlet kínál kézműves söröket.

A támogatási rendszerek megismerése kivételesen fontos, mert a kisüzemi főzdek szinte minden esetben erősen forráshiányosak, nehezen tudnak bármilyen jellegű fejlesztést finanszírozni, itt elsősorban turisztikai irányultságú fejlesztésekre gondolok EU-s forrásokból.

A kézműves főzdek későbbi hálózatosodását segítené egy egységes érdekképviselői szervezet, ami összefogná a sörfőző üzemek érdekeit és közösen tudnák azokat érvényesíteni. Egy kézműves sörgyártó klaszter megalapítását fontosnak tartom.

A kutatás további folytatásának nagyon fontos aspektusa lenne természetesen a kereslet megfelelő felmérése, komplex megközelítésű motivációkutatások végrehajtása itthon és akár külföldön is egyaránt.

Az általam kijelölt sörutak terepi felmérése, az útvonalak kijelölése, digitalizálása, szervezeti felépítésének kialakítása és egységes arculattal való ellátása már valódi gyakorlati eredmény lenne.

A sörutak népszerűsítésében felhasználható lenne a magyarországi sörgyártás történetében megfigyelhető erős német kötődés. Magyarországon történeti okok miatt jelentős német nemzetiségű lakosság található, így egy testvérvárosi alapon történő, testvérfőzdei kapcsolat megteremtése a hosszútávú stratégiai célok egyike lehet.

7. Összefoglalás, következtetések

A kutatás egyértelműen rávilágít, hogy ma Magyarországon a kézműves sörök reneszánszukat élik, *sörforradalom* zajlik. Közel félszáz kisüzem, több száz fajta sörét kínálja a fogyasztóknak, ellenben a termék meglehetősen nehézkes módon jut el a végső fogyasztóig, sörkedvelőig. Ezért a kézműves sört értékesítő üzletek számát mindenképpen növelni kellene, tehát az új üzlethálózatokba való becsatlakozás megfelelő módon változtatná a piaci részesedést.

Hazánkban a sörrel, mint gasztroturisztikai kínálattal kapcsolatban még nem született tudományos írásművek, pedig a sörfogyasztás kultúrája egyre nagyobb teret nyer. A kisüzemi főzdék későbbi hálózatosodásában nagy szerepet játszik az általam összeállított kisüzem-leltár, ez lehet az első lépcsőfoka a közös együttműködésnek.

Az általam kijelölt sörutak jól mutatják, hogy vannak olyan területek, ahol a kézműves sör fogyasztásának térbeli sűrűsödési gócai vannak. További sörutak létrehozása az általam felvázolt kritériumrendszer alapján ugyancsak szerepelhet a hosszútávú célok között. A sörutak turisztikai kínálatát természetesen különböző szolgáltatók bevonásával lehetne tovább differenciálni. A széles kínálati palettával rendelkező sörutak kitűnő alternatívaként jelennek meg a jól működő bor- és pálinkautak mellett a magyar italokhoz kapcsolódó tematikus gasztronómiai kínálatban. Mint dolgozatomban azt már korábban említettem, a sörutak az ital jellegénél és fogyasztási kultúrájánál fogva nem versenytársként lépnek a turisztikai színtérre, a többi helyi gasztroturisztikai terméket jól kiegészíti a sör, valamint az erre épülő sörút a hozzá kapcsolódó programokkal, attrakciókkal.

Megítélésem szerint a sörutakat csak olyan területeken lehet létrehozni, ahol a terület eleve rendelkezik turistaforgalommal, nehogy egy erőltetett, mesterkélt tematikus túra legyen belőle. A koncepciót követve Magyarországon további olyan sörutakat lehet kijelölni, ahol a programok, a sörfőzdék, a természeti és kulturális adottságok kész élménycsomagot kínálnak a sörút szolgáltatásait igénybe vevő turistáknak.

A sörút kialakításánál fontos feltétel, hogy olyan területeket jelöljünk ki, ahol a helyi termékek iránti kereslet élénk, ennél fogva a későbbi működtetés ne jelentsen gondot a sörút szervezetének.

Ha ezeket figyelembe véve alakítjuk a hazai kézműves sörök jövőjét, akkor a sör képes lesz a hazai tematikus gasztronómiai kínálatot mind urbánus, mind rurális területeken tovább differenciálni és gazdagítani.

8. Irodalomjegyzék

- AUBERT A. (szerk.) (2006): Desztináció – építés és – menedzsment. Dél-dunántúli Turizmus Kiskönyvek. Bocz Nyomda, Pécs 119p.
- AUBERT A. (szerk.) (2006): Magyarország idegenforgalma – Szakkönyv és atlasz. Cartographia Tankönyvkiadó, Budapest 64 p.
- AUBERT A. (szerk.) (2007): A térségi turizmuskutatás és tervezés módszerei, eredményei. PTE-TTK-Földrajzi Intézet, Pécs 391 p.
- AUBERT A. (szerk.) (2011): Turizmus trendek és térszerkezet Magyarországon. Publikon Kiadó, Pécs 143 p.
- CSAPÓ, J. – JÓNÁS – BERKI, M. – GELÁNYI, N. – MARTON, G. (2010): The Apperance and Role of Ethnic Groups in the Economy of South Transdanubia on the Example of Wine Tourism. The role of the tourism in the territorial development 3: (3) pp. 1-8.
- CSAPÓ, J. – JÓNÁS – BERKI, M. – GELÁNYI, N. – MARTON, G. (2010): Industrial Heritage as a Form of Tourism Supply in the Pécs – Mecsek Region. The role of the tourism in the territorial development 3 (3) pp. 74-80.
- CSIZMADIA L. – ERDŐSI M. – SZABÓ G. in: ERDŐSI M. – SZABÓ G. (szerk.): Borturizmus-marketing: Gyakorlati ismeretek. Magyar Borutak Kft., Budapest 2012 166 p.
- FORMAN B. (2009): Borturizmus és vidékfejlesztés. A Falu 24 (4) pp. 91-92.
- FREYER, W. (2006): Einführung in die Fremdenverkehrsökonomie. Oldenbourg Wissenschaftsverlag, Oldenbourg 568 p.
- GROSS, S. (2011): Tourismus und Verkehr. Oldenbourg Wissenschaftsverlag, Oldenbourg 442 p.
- HUSZTI Zs. (2011): NFA Füzetek – A turizmus a vidéki területek fejlődésében. Nemzeti Fejlesztési Alapítvány, Dunaújváros 156 p.
- JÓNÁS – BERKI, M. – CSAPÓ, J. (2008): The Geographical Basis for the Development of Thematic Routes. Geographica Pannonia Nova 3: (1) pp. 161-173
- MÁTÉ A. – SZABÓ G. in: AUBERT A. (szerk.) (2012): Magyarország idegenforgalmi földrajza – Szakkönyv és Atlasz. Cartographia Tankönyvkiadó, Budapest pp. 42-45.

- MICHALKÓ G. (2007): Magyarország modern turizmusföldrajza. Dialóg Campus Kiadó, Budapest – Pécs 288 p.
- MICHALKÓ G. (2012): Turizmológia. Akadémiai Kiadó, Budapest 266 p.
- PUCZKÓ L. – RÁTZ T. (2011): Az attrakciótól az élményig. Akadémiai Kiadó, Budapest 342 p.
- RICHARDS, G. (szerk.) (2003): Tourism and gastronomy. Routledge, London 235 p.
- STEINECKE, A. (2007): Kulturtourismus. Oldenbourg Wissenschaftsverlag, Oldenbourg 362 p.
- SZABÓ G. (2013) in: GONDA T. (szerk.): Helyi termékek és terroir termékek, mint attrakciók a turizmusban. Domaci okusi – Domace vrijednosti: gastrokulturno nasljede Baranje: Helyi ízek – helyi értékek: gasztrokulturális hagyományok a határ mentén. Local tastes – local values: Gastrocultural traditions along the border. 136 p. Knezevi Vinogradi: Horvátország Magyar Vállalkozók Szövetsége, pp 1-18.
- VÁRHELYI T. (2012): Borturizmus. EKF Líceum Kiadó, Eger 149 p.

8.2. Internetes források

<http://de.statista.com>
http://hvg.hu/gasztronomia/20100917_sorfozes_tortenelem
<http://hvg.hu/itthon/20060710sortenelem>
http://sorpont.blog.hu/2013/02/25/a_magyar_soripar
<http://www.bayrisch-bier.de/wp-content/uploads/2012/06/Bier-Pro-Kopf-Konsum-Deutschland-seit-1976.pdf>
<http://www.beerbase.hu/sorfozde.php>
<http://www.bierland-oberfranken.de>
<http://www.bierstrasse.de>
<http://www.brauer-bund.de/download/Archiv/PDF/statistiken/120726%20BoE%20-%20Bierproduktion%20und%20Verbrauch%20Europa%202011.pdf>
<http://www.brauer-bund.de/download/Archiv/PDF/statistiken/121031%20The%20Brewers%20of%20Europe%20-%20Beer%20Statistics%202012.pdf>
<http://www.deutscheweine.de>
<http://www.ebsom.hu/sorvadasz.htm>
<http://www.eturizmus.ptt.hu/szakmai-anyagok/Magyarorszag%20idegenforgalmi%20regioi/book.html>
<http://www.fozdefeszt.hu>
<http://www.kezmuvektorok.hu/fozdek.php>
http://www.kislexikon.hu/diasztaz_a.html
<http://www.kislexikon.hu/malata.html>
<http://www.koestlichesdeutschland.de/index.php>
<http://www.sorcikk.eu>
<http://www.sorfozdek.hu/sorfozdek.php>
http://www.wineinstitute.org/files/2012_World_Per_Capita_Consumption_by_Country_cCalifornia_Wine_Institute.pdf
<http://www.wineinstitute.org/resources/statistics>
http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/0051_Turisztikai_termektervezes_es_fejlesztés/ch08.html

9. Ábra – és térképjegyzék

1. táblázat: Európai országok alkoholfogyasztási szokásai 2011-ben (liter/fő)	
Forrás: www.brauer-bund.de , www.wineinstitute.org	7
2. táblázat: A magyarországi kisüzemi sörfőzdék 2014-ben, Saját szerkesztés	18
1. diagram: Németország sörfogyasztása 1976-2012 közt (liter/fő)	
Forrás: www.bayrisch-bier.de	8
2. diagram: Sör-és borfogyasztás 2011-ben (liter/fő)	
Forrás: www.brauer-bund.de , www.wineinstitute.org	9
1. ábra: A sörút kritériumrendszere, Saját szerkesztés	15
1. térkép: A nagy sörgyárak Magyarországon 2014-ben, Saját szerkesztés	20
2. térkép: Kisüzemi és nagyüzemi sörfőzdék Magyarországon 2014-ben, Saját szerkesztés	21
3. térkép: A kisüzemi sörfőzdék Magyarországon 2014-ben, Saját szerkesztés	22
4. térkép: A nagyüzemek köré húzott 20 km-es pufferzóna, Saját szerkesztés	23
5. térkép: A minősített ivók köré húzott 20 km-es pufferzónák, Saját szerkesztés	24
6. térkép: Minősített ivók és kézműves főzdék Magyarországon 2014-ben, Saját szerkesztés	25
7. térkép: Kézműves sörfőzdék köré húzott 20 km-es pufferzóna a minősített ivókkal 2014-ben, Saját szerkesztés	26

10. Mellékletek

10.1. Kisüzemi sörfőzdeleltár

helység	cégnév	sörfőzde neve	kontakt személy	cím	tel	email	weblap
Balassagyarmat	Széles és Széles Kft	Palóc Sörf.	Széles Ervin	2660 B.gyarmat Józsv u.61.	20/965 1111	palocsor.bgy@gmail.com	www.palocsor.hu
Békésszent-andrás		Szt.András Sörf.	Bukovszky Béla	5561 BSzentA., Szt.András út 11.	20/925 9410	www.szentandrassorfozde.hu	
Budapest	Lehman n Kft.		ifj.Lehmann Imre	1031 Bp.Aranyhegyi út 12.	1/388 9979		
Budapest	Kaltenberg Kft.	Kaltenberg Sörház	Papp Dániel ért.ig.	1095 Bp.Kinizsi u.30-36.	20/982 1099	info@kaltenberg.hu	www.kaltenberg.hu
Budapest	Mister Sörház Étterem és Sörfőzde	Mister Sörház	Bódis Lajos	1152 Bp.Régi Főti út 31.	20/932 8400	info@mistersorhaz.hu	www.mistersorhaz.hu
Budapest	Er-Pé Serfőző Bt.	Erpé Sörfőzde	Ludas Péter	1152 Bp.Dembinszki u.1.	20/597 9119	er.pe95@gmail.com	
Budapest	Legenda	Legenda Sörfőzde	Kovács József	1162 Bp.Szlovák út 116.	20/942 2747	legendasorfozde@gmail.com	www.legendasorfozde.hu
Budapest	Rizmajer és Tsa.Kft.	Szebeni Sörfőzde	Rizmajer József	1212 Bp.Szebeni u.16.	20/945 9026	rizmajersor@t-online.hu	www.rizmajersor.hu
Debrecen	JAKAB Sörfőzde Kft.		Zöld László	4031 Debrecen Pósa u.10.	20/516 8159		
Dombóvár	Kiss László és Tsa.Bt.	Kissler Sörfőzde	Kiss László	7200 Dombóvár.Buzavirág u.70.	30/288 5465	kissler@freemail.hu	www.kisslersorfozde.hu
Domony		Bigfoot Sörfőzde	Branda Gyula	2182 Domony Fő út 137.	30/537 7578	bigfoot@bigfootsorfozde.hu	www.bigfootsorfozde.hu
Ecser	Ko-CSe Kft.	Brandecker Sörfőzde	Kovács Márton	2233 Ecser Apponyi u.72.	20/434 7276	brandeckerbier@gmail.com	
Felsőzsolca	Serforrás Kft.		Vaskó György	3561 Felsőzsolca Vörösmarty u.72.	20/944 2685	serforras@t-online.hu	www.serforras.hu
Fót	Sőripari Vállalkozás Kft.	Főti Kézművész Sörf.	Gyenge Zsolt	2151 Fót Fáy sétány 45.	30/944 3421	sorapu@gmail.com	www.fotisorfozde.hu
Győrzámoly	Cervisia Kft.	Győrzámolyi sörfőzde	Bors László	9172 Győrzámoly.Orgona u.17.	30/396 2062	cervisia@cervisia.hu	www.cervisia.hu
Hajdúsámson		Obsitos Sörfőzde		4251 Hajdúsámson.Árpád u.1.			kétséges a működése

Jászapáti	Blonder	Blonder Sörfözde	Lados Miklós	5130 Jászapáti.Kossut h u.28.		ladosm@freemail.hu	
Jászapáti	Sörker-t Kft.	Guri Sörfözde	Urbán Im re	5130 Jászapáti.Lóczi u.3.	70/332 8391	guri@pr.hu	
Jászdózsa	Rampa Kft.	Dózsai Sörf.	Kiss László	5122 Jászdózsa Széchenyi u.51.	20/315 9166	rampa@freemail.hu	www.pannonsor.hu
Kazincbar- cika	Triász Kft.	HBH Bajor Sörház	Lempoch ner Zsolt	3700 Kbarcika.Bercsé nyi u.1.	30/283 5460	www.hbhkazincbarci ka.hu	
Kerekegy- háza		Domján Sörfözde	Domján István	6041 Kerekegyháza Kun u.4.	30/965 7116		
Kiskunfél- egyháza	Baeder Sörház		Tóth Miklós	6100 Kkfélegyháza Sezntesi út 7.	30/290 8853		
Kiskunhalas	Hopfana tic		Kiss Tamás	6400 Kk.halas Baranyai F.u.20.	70/9400 662	info@hopfanatic.hu	www.hopfanatic.hu
Magyarher- telend	Kapucin us	Kapucinu s Sörfözde	Késmárki Attila	7394 Magyarhertelend Rákóczi u.16.	20/982 1099	attila@kapucinus- sor.hu	www.kapucinus- sor.hu
Mályi	Mályi Ászok sörfőző és Forg.Kft.	Mályi Sörfözde	Bokor Péter	3434 Mályi Rákóczi u.1.	30/953 3495	p.bokor@chello.hu	
Medgyes- bodzás	Varga Gábor	Kaltenec ker Sörfözde	Vízvári Attila	Medgyesbodzás Hunyadi u.54.	30/826 3894	vizin70@gmail.com	
Miskolc	Baráthe gy Kft.		Görzsöny i Előd	3538 Miskolc Hóvirág u.2.	46/333 055		
Miskolc	Rausch berg 2000 Kft.	Rauschb erg	Lővei Lászlóné, Molnár János	3535 Miskolc Vasgyári út.13.	46/400 731 70/943 2920		
Miskolc		Gyertyán os Sörf.	Kecskés István	3535 Miskolc Kiss tábornok u.55.	30/958 4673	gyertyanos@t- email.hu	
Miskolc	Agora Centrum Kft.	Jaeger Sörf.	Vasas Balázs	3599 M.Puskin u.46.	46/331 322	balazs.vasas@freem ail.hu	zárvá
Miskolc	Zip's Beerhou se Kft.		Vishnevs kaya Irina	Miskolc Arany J.tér 1.Aép.fsz.	46/952 192	brewhouse@zips.hu	www.zips.hu
Nagykátá	Bauer Sörfőzd e		Nemes Józsefné	2760 Nagykátá Jászberényi út 1.C	20/494 7424	roast@citromail.hu	
Nyíregy- háza	Kurbely és Tsai.Kft.			Nyíregyháza Lujza u.2/3.	42/491 221		
Nyírlak		Osterbra u Sörfözde	Alpesi Söröző	Nyírlak	83/375 025		
Orgovány	Akpedo Kft.	Orgován yi Sörfözde	Kovács Sándorné	6077 Orgovány Felsőjárás 219.	76/376 350	org.kovacs@t- online.hu	

Ózd	Bolyki Serház		Elek Róbert	3600 Ózd Bolyki T.u.38.	48/475 446		
Pilisvörös-vár	Rotburger Kft.		Jáki András	2085 Pilisvörösvár.Szabadság u.22.	70/385 5254	rotburger@gmail.com	www.rotburger.hu
Soltvadkert	Top-KF Bt.	Kárpí Sörfőzde	Kárpáti János	6230 Soltvadkert Arany j.u.40.	20/455 6215	karpatijanos@gmail.com	
Szarvas	Atta Kft.	Szarvasi Sörf.	Bencsik Mihály	5540 Szarvas Damjanich u.103.	70/457 8030	info@szarvasisor.hu	www.szarvasisor.hu
Szeged	Sörker-96 Kft.	Szögedi Sörfőzde	Sipos Tamás	6728 Szeged Fonógyári u.9.	20/7712 929	info@szogedisorfozde.hu	www.szogedisorfozde.hu
Tapolca	Stari-Ker Kft.	Stari Sörfőzde	Starcsevi cs László	8000 Tapolca Petőfi u.12.	30/927 0676	info@stari.hu	www.stari.hu
Táborfalva		HBH Magyar Sörfőzde	Bednarik Jánosné	2820 Táborfalva Széles u.2.	29/382 042	hbhsorfozde@gmail.com	
Tárnok	Bázis Sörfőzde		Harangozó Dániel	Tárnok Dózsa Gy.út 1.		facebook.com/Tarnoki Sor	www.bazissor.hu
Üllő	Franzberger Kft.	Franzberger Sörfőzde	Nagy Pál	2225 Üllő Pesti út 128.	20/997 6010	franzbergerkft@gmail.com	www.ulloisor.hu
Vonyarcvashegy	Fekete Tamás e.v.	Blonder Sörház	Fekete S.Tamás	8314 Vonyarcvashegy Fő út 11.	83/349 799 20/989 1899	blonderser@t-online.hu	www.blonder.hu
Zámoly	K-Sz Serfőző Bt.	Pedro Sörfőzde	Szalai Péter	8081 Zámoly Kossuth u.28.	20/923 5007	pedrosorozo@t-online.hu	www.pedrosorozo.hu
Zsombó		Fenyves Sörház	Juhász Antal	6792 Zsombó Móricz Zs.u.21.		tandorimargit@freemail.hu	

10.2. Minősített ivóleltár

	Helység	Ivó neve	Ivó címe
1	Budapest	Abszolút Pálinka	Kazinczy u. 52.
2	Budapest	Almásy Vendéglő	Rómer Flóris u.12.
3	Budapest	B.A.K. Hütte	Róbert Károly krt. 51/b
4	Budapest	Bálint Galéria Kávézó	Házmán u. 5.
5	Budapest	Berliner Sörkatakomba	Ráday u. 5.
6	Budapest	BelD'or Belváros	Kecskeméti u. 7.
7	Budapest	BelD'or Budafok	Mária Terézia u. 8.
8	Budapest	BelD'or Terasz	Kopaszi gát 6.
9	Budapest	Box Sarok Étterem	Páva u. 13.
10	Budapest	Bölcshő Bár	Lágymányosi u. 19.
11	Budapest	The Cactus Juice Co. Pub	Jókai tér 5.
12	Budapest	Café Zsivágó	Paulay Ede u. 55.
13	Budapest	Cech in	Lázár u. 7.
14	Budapest	Cheers Drinkbar	Veres Pálné u. 4-6.
15	Budapest	Coyote Coffee	Markovits Iván u. 4.
16	Budapest	Csak a jó sör	Kertész u. 42-44.
17	Budapest	Eclipse	Dembinszky u. 39.
18	Budapest	Egykettő Fröccsliget és Borbisztró	Károlyi Mihály u. 12.
19	Budapest	Élesztő	Tűzoltó u. 22.
20	Budapest	Fahéj Kávézó	Semmelweis u. 19.
21	Budapest	Fakanál Étterem	Vámház krt. 1-3.
22	Budapest	Felni Sörbisztró	Jókai u. 1.
23	Budapest	Halkakas Halbisztró	Veres Pálné u. 33.
24	Budapest	Hopfanatic Pub	Hunyadi tér 11.
25	Budapest	Hunyadi Cafe	Hunyadi János út 15.
26	Budapest	Ibolya Espresso	Ferenciek tere 5.
27	Budapest	iF Kávézó	Ráday u. 19.
28	Budapest	Jónás Kézműves Sörház	Fővám tér 11-12.
29	Budapest	Jurta Kocsma	Thököly út 95.
30	Budapest	Kaltenberg Sörház	Kinizsi u. 30-36.
31	Budapest	Kandalló Kézműves Pub	Kertész u. 33.
32	Budapest	Kék Ló Fashion Pub	Kazinczy u. 11.
33	Budapest	Különleges Sörök Boltja	Hegedű Gyula u. 32.
34	Budapest	K9	Károly krt. 9.

35	Budapest	Legenda Sörfőző Pub	Hevesi Sándor tér 1.
36	Budapest	Léhűtő	Holló u. 12-14.
37	Budapest	Lumen	Mikszáth Kálmán tér 2-3.
38	Budapest	Macska Miau	Bérekcsis u. 23.
39	Budapest	Monyó Cafe	Kálvin tér 7.
40	Budapest	Phoenix Cafe Bar	Futó u. 34-36 (Corvin sétány 2/a)
41	Budapest	Práter Pub	Práter u. 3.
42	Budapest	Repülő Puli	Klaúzá u. 11.
43	Budapest	Rézhasú Bagoly Söroázis	Horánszky u. 9.
44	Budapest	Rizmajer Kézműves Sörház	Táncsics Mihály u. 110.
45	Budapest	Showbarlang	Soroksári út 58.
46	Budapest	Skanzenclub	Köztelek u. 4/b.
47	Budapest	Sörmanufaktúra	Ganz u. 6.
48	Budapest	Sörpatika	Régiposta u. 4.
49	Budapest	Spíler	Király u. 13.
50	Budapest	Szimpla Kávézó	Kertész u. 48.
51	Budapest	Szimpla Kert	Kazinczy u. 14.
52	Budapest	Szomszéd Bar	Dob u. 16.
53	Budapest	Szőrp Teázó	Baross u. 4.
54	Pécs	Létra Bár	Vince utca 11.
55	Pécs	Művész Presszó	Kolozsvár u. 24
56	Pécs	Egylet Söröző	Ferencesek utcája 32.
57	Szombathely	Gekko Söröző	Szelestey L u. 2.
58	Szombathely	Magház Kultúrkocsmá	Óperint u. 7.
59	Szombathely	Sörpatika Szombathely	Thököly I. u. 4.
60	Szeged	Maláta Kézműves Sör	Somogyi u.13.
61	Szeged	Smooth Cafe	Oksola u 3.
62	Miskolc	Kortyolda	Széchenyi István út 26.
63	Miskolc	zip's brewhouse	Arany János tér 1.
64	Szentendre	Folt Kávézó	Kucsera Ferenc u. 11.
65	Tapolca	Stari Sörfőzde	Petőfi Sándor u. 12.
66	Balatonfüred	Biobalaton - Őko és Kézművespiac	Széchenyi u. 24.
67	Kiskunfélegyháza	Báder Sörház	Szentesi út 70.
68	Zsombó	Fenyves Sörház	Móricz Zsigmond u. 21.
69	Békésszentandrás	Rózsa Sörkert	Szent András u. 11
70	Pilisvörösvár	Rotburger Látványsörfőzde	Szabadság u. 22.
71	Gyöngyös	Szieszta Söröző	Széchenyi István u. 2.
72	Fót	Sörapu Kocsmája	Deák Ferenc u. 32
73	Vonyarcvashegy	Blonder Serfőzde	Fő u. 9.

74	Zámoly	Pedro Söröző	Kossuth u. 28.
75	Eger	Zöld Pecset Kávézó	Király utca 8.
76	Veresegyház	Sörkirály	Fő út 35.
77	Kazincbarcika	HBH Bajor Sörház	Bercsényi u. 1/B.
78	Balatonszárszó	Joker Caffé	Fő u. 8.
79	Tatabánya	Pinceklub Söröző	Szent Borbála tér 6.
80	Gyula	Thermal Camping	Szélső u. 16.
81	Győrzámoly	Horváth Lovas Klub	Majori út 5.
82	Sopron	Cook and Roll Bisztró	Gyár utca 3. 4-6.